

Speiseplan Januar 2020

Monat	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 30.12.2019- 5.01.2020	Ferien	Sylvester	Neujahr	Ferien	Ferien
Woche 6.01.-10.01. 2020	Grießbrei ^{a, g, a1} Erdbeeren Möhren Kürbis Suppe ^g Baguettebrot ^{a, a1} Apfel	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons, Kapern ^{1, a, g, a1} Kartoffeln Möhren Apfel Salat	Vegetarischer Möhreneintopf mit Kartoffeln und Petersilie ^g Joghurt mit Schokoraspeeln ^g Roggenvollkornbrot ^{a, a2, a3}	MSC Seelachs ^{gedämpft, Natur d} fruchtige Tomatensauce ^{a, a1} Parboiled Reis Blattsalat mit Gurke, Tomate und Feta Käse ^g Joghurt Kräuter Dressing ^g	Schweinelachsschnitzel ^{8, a, a1} Bratensauce ^{1, a, a1} Erbsen und Möhrengemüse ^g Salzkartoffeln Clementine
Woche 13.01.-17.01. 2020	fruchtige Tomatensauce ^{a, a1} Vollkornnudeln Penne ^{a, a1} Reibekäse ^{15, g} Apfel	gekochtes Ei mit ^o Senfsauce ^{1, a, g, j, a1} Salzkartoffeln Rote Bete Salat mit Apfel	grüne Bohneneintopf mit Kartoffeln und Kasselerrücken (Schweinefleisch) ^{2, 3, 8} Götterspeise Waldmeistergeschmack ¹ Dessertsauce Vanillegeschmack ^g Weizenbrötchen ^{a, a1, a3}	MSC Lachs in Kräuterkruste ^{a,} ^{d, g, a1, a2, a3} Dillsauce, ^{1, a, g, a1} Stampfkartoffeln ^g Gurkensalat	Hähnchenbrust gebraten Geflügelsauce, ^{1, a, g, a1} Kräuterchampignons Parboiled Reis Clementine
Woche 20.01.-24.01. 2020	Kaiserschmarrn, ^{a, c, g, a1} Apfelmark ³ Möhrensuppe ^g Baguettebrot ^{a, a1} Apfel	Gulasch (Rind und Schweinefleisch) ^{1,} ^{a, a1} Wendeli Nudeln ^{a, c, a1} Weißkrautsalat mit Möhre	bunter Gemüse Eintopf mit Steckrübe, Karotten, Kartoffel, Sellerie und Lauch ^{g, i} Himbeerquark, ^g Vollkornknäckebrot ^{a, a2}	MSC Backfisch (Seelachs in Backteig) ^{a, d, j, a1} Remoulade ^{1, g, j} Kräutersauce, ^{1, a, g, a1} Salzkartoffeln Gurkensalat	Maultasche (Nudelteig gefüllt mit Hühnerfleisch) Gemüsestreifen ^{a,} ^{c, g, l, a1} , fruchtiger Tomatensauce ^{a, a1} Griesspudding Mandelgeschmack ^{a,} ^{g, a1} Bime
Woche 27.01.-31.01. 2020	fruchtige Tomatensauce ^{a, a1} Gabelspaghetti ^{a, c, a1} geriebener Hartkäse ^{2, 15, c, g} Clementine	Kräuterquark, ^g Salzkartoffeln Butter, ^g Gurkensalat	Kartoffeleintopf mit Möhren, Petersilie ⁱ Geflügelwiener ^{2, 3, 8, 15} Schokoladenpudding, ^g Dessertsauce Vanillegeschmack ^g Roggenvollkornbrot ^{a, a2, a3}	MSC Wildlachswürfel mit Broccoli in heller Sauce ^{1, a, d, a1} Parboiled Reis Tomaten Gurkensalat mit Schnittlauch	Kasselerrückenbraten (Schweinefleisch) ^{2, 3, 8, i} Bratensauce ^{1, a, a1} Sauerkraut Salzkartoffeln Bime

*Allergene sind mit Buchstaben gekennzeichnet und können dem „Anhang II, LMIV“ entnommen werden.

*zu allen Mahlzeiten gibt es ungesüßten Tee und Wasser

*Sonderkost und vegetarische Mahlzeiten sind in der Küche zu erfragen!

Herr Faast 033200/501804



**Liebe Eltern,
bitte die Essenteilnahme ankreuzen und bis
zum 30. des Vormonats im Sekretariat abgeben.**

- Zusatzstoffe: 1 - Farbstoff
2 - konserviert
3 - Antioxidans
5 - geschwefelt
8 - Phosphate
9 - Süßungsmittel
10 - unter Schutzatmosphäre verpackt

Unsere Mittagsverpflegung hat eine DGE-Zertifizierung erhalten. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“
Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet: