



Speiseplan November 2018



Monat	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 5.11.-9.11. 2018	Hörnli Nudeln ^{a,c} mit fruchtiger Tomatensauce ^{a,i,j} Hartkäse ^{2,c,g} gerieben Obst	Gemüsetaler ^{a,c} mit Erbsen, Mais, Möhren Pastinaken, Romanesco mit Kartoffeln und veg. Bratensauce ^{a,1} Möhrensalat	Hühner-Nudeleintopf ^{a,c,i} , Hähnchenbrust, Buchstabennudeln, Gemüse, Pudding ^{Vanillegeschmack,1,g} Weizenbrötchen ^a	MSC Seelachs Natur mit Karottensauce, Reis ^{Parboiled} gem. Salat ^{Tomate, Gurke, Eisberg} Joghurtdressing ^{e,c}	Schweinelachsschnitzel ^a paniert ¹ mit Rotkohl, Kartoffeln und Bratensauce ^{1,a,j} Obst
Woche 12.11.-16.11. 2018	Milchnudeln ^{a,c,e,1} , mit Apfelmus ³ Gurkensticks Obst	Klopse ^c Schweinefleisch „Königsberger Art“ mit Kapernsauce ^{a,e,i} , Kartoffeln Weisskrautsalat ¹	Gemüseintopf ^{mit Kartoffeln und} Suppengemüse, l Vollkornbrötchen ^a Himbeer-Johannesbeer- Joghurt ^e	MSC Wildlachs ^{gebraten,} paniert ^{a,c} , Dillsauce ^{a,e} , Kartoffeln Gurkensalat	Putenbrust gebraten mit Champignon- Zucchini- Gemüse ^{in Rahmsauce,g} dazu Reis Obst
Woche 19.11.-23.11. 2018	Putengulasch ^{a,i} , TGU Putenbrust, Zwiebeln und Champignons mit Wendeli- Nudeln ^{a,c} Rotkrautsalat	Weisskohleintopf ^{mit Kartoffeln} und Möhren Weizenbrötchen ^a Heidelbeerquark ^e	MSC Fischstäbchen ^{Seelachs} paniert, a Kräutersauce ^{a,e} , Kartoffeln Gurkensalat	Vollkornnudeln ^{Spirelli,a} mit fruchtiger Tomaten- Hackfleischsauce ^a , Schweine und Rindfleisch Obst	Broccoli Nuggets ^{a,c,f,g,i} paniert Zucchini Sauce ^{a,g} , Kartoffelbrei ^e Obst
Woche 26.11.-30.11. 2018	Hefeklösse ^{a,c,e} mit Heidelbeersauce Kürbisrahmsuppe ^{a,e} dazu Baguettebrot ^a Obst	Gekochtes Ei mit Süß- Saurer- Sauce ^{a,i,g} , Kartoffeln Möhren-Apfel -Salat ^{mit} Zitronensaft	Veg. Kartoffelsuppe Suppengemüse, i, dazu 1 Wiener Würstchen ^{TGU} Geflügelfleisch, 2,3,8, Vollkornknäckebrot ^a Erdbeeryoghurt ^e	MSC Wildlachs ^{natur} mit Zitronen-Butter-Sauce ^{a,e} Reis ^{Parboiled} gem. Salat (Tomate, Gurke, Mais)	Bratwurst ^{a,i} , TGU Schweinefleisch mit Sauerkraut, Kartoffeln und Bratensauce ^{a,1,j} Obst

*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: