

Speiseplan September 2018

Monat	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 3.09.-7.09. 2018	Milchnudeln ^{a,c,g} mit Apfelmus ³ Gurkensticks Obst	MSC Backfisch ^{a,d,j} Seelachs in Backteig mit Kartoffeln, Dillsauce und Gurkensalat	Möhreneintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, ⁱ Vollkornbrot Joghurt ^g mit Raspelschokolade	Gulasch ^{a,1,i,j} mit Zwiebeln, Schweinefleisch Wendeli Nudeln ^{a,c} Rotkrautsalat	Gemüsepfanne ⁱ (Möhren, Champignons, Kohlrabi, Paprika, g) dazu Kartoffelbrei ^g Pflaumenkompott
Woche 10.09.-14.09. 2018	Vollkorn-Penne-Nudeln ^a , fruchtige Tomatensauce ^{a,i,j} Hartkäse ^{2,c,g} Obst	Gekochtes Ei mit Senf Sauce ^{a,i,j,g} , Kartoffeln Möhren-Apfel Salat ^{mit} Zitronensaft	Reis-Eintopf ^{mit} Hühnerfleisch, Erbsen und Karotten, Sellerie kleine Weizenbrötchen Quarkspeise ^{Vanillegeschmack,g,2}	MSC Wildlachs mit Broccoli ⁱⁿ heller Sauce ^{a,g} dazu Bandnudeln ^{a,c} und Gurkensalat	Hähnchenbrustschnitzel ^a paniert ⁱ , mit Möhrengemüse Bratensauce ^{a,1} und Kartoffeln Obst
Woche 17.09.-21.09. 2018	Hefeklöße ^a mit Heidelbeersauce Karottenrahmsuppe ^{a,g} Obst	Gemüse-Knusper-Bagel paniert ^{a,i} , mit Blumenkohl, Broccoli, Karotten, Erbsen, Petersiliensauce und Kartoffelbrei ^g Weisskrautsalat	Veg.Kartoffelsuppe Suppengemüse, ⁱ Wiener Würstchen Geflügelfleisch ^{2,3,8} , Vollkornbrot ^a Schokoladen Pudding ^g mit Dessertsauce ^{Vanillegeschmack,g}	MSC Schollenfilet ^{paniert,a} mit Dillsauce Basmati Reis ^{Parboiled} marinierten Blattsalat ^{mit} Tomate und Gurke	Kasslerbraten ^{2,3,8} , Schweinefleisch aus dem Schinken mit Bratensauce ^{a,1,i,j} , Kartoffeln und Sauerkraut Obst
Woche 24.09.-28.09. 2018	„Berliner Wurstgulasch“ gebratene Jagd und Bockwurst ^(2,3,8) mit Gewürzgurke ^(9,j) und Paprika in fruchtiger Tomatensauce ^a mit Gabelspaghetti ^{a,c} Obst	Kartoffeln mit Kräuterquark ^g , Butter und Gurkensalat	Vegetarische Nudelsuppe ⁱ Gemüse, Fadennudeln ^{a,c} , Griessklösschen ^{a,c,g} , Vollkornbrötchen ^a Himbeerquark ^g	MSC Wildlachs mit Ratatouille ^{Zucchini, Aubergine, Tomate und Paprika} in Tomatensauce dazu Curry Reis und bunten Salat ^{mit} Tomate, Gurke, Feta Oliven Joghurdressing ^{g,c}	Hähnchenbrust ^{gebraten Natur} mit Geflügelrahmsauce ^{a,1,g} Buttererbsen und Kartoffelbrei ^g 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: