



Speiseplan September 2019



Monat	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 2.09.-6.09. 2019 	Milchnudeln ^{1, a, c, g, a1} Apfelmark ³ Kohlrabisticks Apfel	Geflügelhackfleischbällchen ^c Geflügelsauce, ^{1, a, g, a1} Parboiled Vollkornreis Rote Bete Salat mit Apfel ³	Linseneintopf mit Kasseler (Schweinefleisch) ^{2, 3, 8, i} Quarkspeise ^{Vanillegeschmack, g} Weizenbrötchen ^{a, a1, a3}	MSC Backfisch (Seelachs in Backteig) ^{a, d, j, a1} Dillsauce, ^{1, a, g, a1} Salzkartoffeln Gurkensalat	Gemüsetaler ^{mit Erbsen, Möhren, Mais a, c, a1} veg. Sauce ^{1, a, a1} Stampfkartoffeln ^g Apfel
Woche 9.09.-13.09. 2019 	fruchtige Tomatensauce ^{a, a1} Kordelli Nudeln ^{a, c, a1} Hartkäse ^{2, 15, c, g} Banane	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons, Kapern ^{1, a, g, a1} Salzkartoffeln Möhren Apfel Salat ³	Gemüseintopf ^{mit Schweinefleisch- TGU, Möhren, Kartoffeln, Erbsen i} Joghurt mit Schokoraspeln ^g Vollkornbrötchen gemischt ^{a, f, k, a1, a2, a3, a4}	MSC Lachs in Kräuterkruste ^{a, d, g, a1, a2, a3} Zitronen Curcuma Sauce ⁱ Curcuma Reis ^{Parboiled} Eisbergsalat, Frisee, Radicchio ¹⁵ Himbeer Vinaigrette ^j	gekochtes Ei ^c Spinat ^{a, g, a1} Salzkartoffeln Apfel
Woche 16.09.-20.09. 2019 	Grießbrei ^{a, g, a1} Erdbeeren Kohlrabisticks Wassermelone	Gulasch ^{TGU-Schweinefleisch 1, a, a1, mit Zwiebeln} Wendeli Nudeln ^{a, c, a1} Rotkrautsalat	Vegetarischer Möhreintopf, mit Kartoffeln und Petersilie ^g Himbeerquark, ^g Roggenvollkornbrot ^{a, a2, a3}	MSC Fischstäbchen Seelachs paniert ^{a, d, a1} Dillsauce, ^{1, a, g, a1} Stampfkartoffeln ^g Gurkensalat	kleine Hähnchenkeule, Geflügelsauce, ^{1, a, g, a1} Buttererbsen, ^g Salzkartoffeln Apfel
Woche 23.09.-27.09. 2019 	Jägerschnitzel, panierte Jagdwurst (Schweinefleisch) ^{2, 3, a, c, g, j, a1} Tomatensauce, ^{a, a1} Maccaroni klein ^{a, c, a1} Apfel	Rührei mit Schnittlauch ^{1, c, g} helle Sauce ^{1, a, g, a1} Blumenkohl ^g Salzkartoffeln Möhren Apfel Salat ³	Kartoffeleintopf ^{mit Möhren, Petersilie i} Geflügelwieners ^{TGU, 2, 3, 8, 15} Schokoladenpudding, ^g Dessertsauce ^{Vanillegeschmack, g} Weizenbrötchen ^{a, a1, a3}	MSC Wildlachs gedämpft ^d Dillsauce, ^{1, a, g, a1} Parboiled Vollkornreis Blattsalat mit Gurke, Tomate American Dressing ^{1, g}	Blumenkohlröschen in Backteig, ^{a, c, a1} Buttersauce, ^g Salzkartoffeln Apfel

*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: