











Schülerversorgung

Speiseplan vom 27.06.2022 bis 01.07.2022, 26. Kalenderwoche

Datum	Montag 27.6.2022	Dienstag 28.6.2022	Mittwoch 29.6.2022	Donnerstag 30.6.2022	Freitag 1.7.2022
Menü 1	 Käsemakkaroni mit Salat	 Frühlingsrolle (gefüllt mit Paprika, Weißkohl, Karotten) mit Vollkorngemüserais und Salat	 Grießbrei mit Apfelmus	 Gemüselasagne (Zucchini, Karotten, Sellerie) mit Salat	 Spinat-Knöpfe mit Salat
Zusatzstoffe	1, 3, 5, g, j, l	1, 3, 5, a, c, f, g, i, j, l	3, g	1, 3, 5, a, c, g, i, j, l	1, 3, 5, a, c, g, j, l
Menü 2	Spaghetti Carbonnara (Schinken- Sahnesauce mit Champignon) und Salat 	Putengeschnetzeltes Teigwaren Salat 		 Kalbsgulasch mit Teigwaren und Salat 	Zwiebelfleisch mit Bratkartoffeln und Salat 
Zusatzstoffe	1, 3, 5, g, j, l	1, 3, 5, a, j, l		1, 3, 5, a, j, l	1, 3, 5, j, l
Menü 3					
Zusatzstoffe					



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo



entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“

und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) als eine Menülinie zertifiziert

Legende der Zusatzstoffe und Allergene

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 10 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 11 - mit Nitritpökelsalz, a - enth. Gluten, b - enth. Krebstiere, c - enth. Ei, d - enth. Fisch, e - enth. Erdnüsse, f - enth. Soja (gen-tech-frei), g - enth. Milch einschl. Laktose, h - enth. Schalenfrüchte, i - enth. Sellerie, j - enth. Senf, k - enth. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, m - enth. Lupinen, n - enth. Weichtiere