









Schülerversorgung

Speiseplan vom 04.07.2022 bis 08.07.2022, 27. Kalenderwoche

Datum	Montag 4.7.2022	Dienstag 5.7.2022	Mittwoch 6.7.2022	Donnerstag 7.7.2022	Freitag 8.7.2022
Menü 1	Gemüse-Nudeln mit Salat	Mohnnudeln mit Apfelkompott 	Cannelloni in fruchtiger Tomatensauce überbacken dazu Salat	Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Salat 	Gefüllte Zucchini (Karotten, Sellerie, Lauch) mit Vollkornreis und Salat 
Zusatzstoffe	1, 3, 5, g, j, l		1, 3, 5, a, c, g, j, l	1, 3, 5, g, j, l	1, 3, 5, g, j, l
Menü 2	Bratwurst (Geflügel) mit Kartoffelsalat und Salat  		Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat und Blattsalat 	Lasagne (Rinderhackfleisch) und Salat 	Currywurst mit Pommes frites und Salat 
Zusatzstoffe	1, 2, 3, 5, 9, i, j, l		1, 2, 3, 5, 9, g, i, j, l	1, 3, 5, a, c, g, j, l	1, 3, 5, a, 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/Sulfit, m - enth. Lupinen, n - enth. Weichtiere