










Schülerversorgung

Speiseplan vom 18.07.2022 bis 22.07.2022, 29. Kalenderwoche

Datum	Montag 18.7.2022	Dienstag 19.7.2022	Mittwoch 20.7.2022	Donnerstag 21.7.2022	Freitag 22.7.2022
Menü 1	 Endivie-Sahnenudeln mit Salat	 Gemüseküchle (Karotten, Sellerie, Zucchini) mit Kräuterkartoffeln und Salat	Kartoffelgratin mit Broccoli und Salat	 Ratatouille mit Basmatireis und Salat	Ofenschlupfer mit Vanillesauce 
Zusatzstoffe	1, 3, 5, a, g, j, l	1, 3, 5, a, c, g, j, l	1, 3, 5, g, j, l	1, 3, 5, g, j, l	c, g
Menü 2	Paniertes Putenschnitzel mit Kartoffelsalat und Salat 	Putenlendchen mit Erbsen und Kartoffeln 	Paniertes Rotbarschfilet, Sc.Remoulade, Kartoffelsalat und Salat 	Soja-Bolognese mit Salat 	Hähnchenbeine mit Kartoffeln und Salat 
Zusatzstoffe	1, 2, 3, 5, 9, a, c, g, h, i, j, l	g	1, 2, 3, 5, 9, g, i, j, l	1, 3, 5, j, l	1, 3, 5, j, l
Menü 3				KEIN ESSEN REDAKTIONSTAG	
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