




Schülerversorgung

Speiseplan vom 25.07.2022 bis 29.07.2022, 30. Kalenderwoche

Datum	Montag 25.7.2022	Dienstag 26.7.2022	Mittwoch 27.7.2022	Donnerstag 28.7.2022	Freitag 29.7.2022
Menü 1	Vegetarische Ravioli in Tomatensauce und Salat	Pilzpfännle mit Semmelknödel und Salat			
Zusatzstoffe	1, 3, 5, a, c, g, j, l	1, 3, 5, a, c, g, j, l			
Menü 2	Bami Goreng mit Hühnerfleisch und Blattsalat 	geröstete Maultaschen mit Salat 	Hamburger (Essiggurke, Tomate, Eisbergsalat, Rindfleisch) mit Wedges 		
Zusatzstoffe	1, 3, 5, a, j, l	1, 3, 5, c, g, j, l	2, 9, a, i		
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