

# Speiseplan



Schule: Rosenmaarschule

Nr. 4

Der Speiseplan gilt für die KW 15-41 , also vom 08.04.2024 bis 11.10.2024

Unser Speiseplan orientiert sich am „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
HAUPTMENÜ	Ravioli <sup>(a1)</sup> mit Gemüsefüllung (Zucchini, Paprika, Petersilie) überbacken mit Käse <sup>(g)</sup> G- Gluten freie Nudeln L- Parmesan M- in Tomatensoße	Fusilli <sup>(a1)</sup> an Thunfischcreme <sup>(d,f,i)</sup> (Zwiebeln, Petersilie) G-Gluten freie Nudeln	Gemüseragout <sup>(f,i)</sup> (Brokkoli, Romanesco, Erbsen, Möhren) dazu Salzkartoffeln	Herzhafte 1x Hähnchenschenkel dazu Wedges & Ketchup	Tomatencremesuppe dazu 1x Vollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup> G- Gluten freies Brötchen
VEGETARISCHE ALTERNATIVE		Fusilli <sup>(a1)</sup> an Blumenkohl-Creme <sup>(f,i)</sup> (Zwiebeln, Petersilie) G-Gluten freie Nudeln		1x Vegi-Schnitzel <sup>(a1)</sup> aus Protein dazu Wedges & Ketchup	
SALAT + ROHKOST	Blattsalat mit Balsamico Dressing <sup>(j)</sup>	Rohkost	Rohkost	Eisbergsalat mit Tomaten und vegane Cocktailsoße	
DESSERT + OBST	Obstnachtisch Täglich frisches Obst & Rohkost am Nachmittag	Täglich frisches Obst & Rohkost am Nachmittag	Erdbeerquark <sup>(g)</sup> L- Laktose freier Quark M- Erdbeeren Täglich frisches Obst & Rohkost am Nachmittag	Täglich frisches Obst & Rohkost am Nachmittag	Obstnachtisch Täglich frisches Obst & Rohkost am Nachmittag

Wir behalten uns kurzfristige Änderungen des Speiseplans vor.

## Zusatzstoffe

1	Mit Farbstoff	6	Geschwärzt
2	Mit Konservierungsstoff	7	Gewachst
2.1	Mit Nitritpökelsalz	8	Mit Phosphat
2.2	Mit Nitrat	9	Süßungsmittel(n)
2.3	Mit Nitratpökelsalz und Nitrat	10	Mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
3	Mit Antioxidationsmittel	11	Enthält eine Phenylalaninquelle
4	Mit Geschmacksverstärker	12	Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
5	Geschwefelt		

## Allergene

a1	Weizen	e	Erdnüsse	h6	Paranüsse
a2	Roggen	f	Sojabohnen	h7	Pistazien
a3	Gerste	g	Milch, Laktose	h8	Macadamia- oder Queenslandnüsse
a4	Hafer	h1	Mandeln	i	Sellerie
a5	Dinkel	h2	Haselnüsse	j	Senf
b	Krebstiere	h3	Walnüsse	k	Sesamsamen
c	Eier	h4	Kaschunüsse	l	Schwefeldioxid und Sulfit (ab 10 mg pro kg oder l)
d	Fische	h5	Pecannüsse	m	Lupine
				n	Weichtiere (z.B. Tintenfisch, Muscheln etc.)