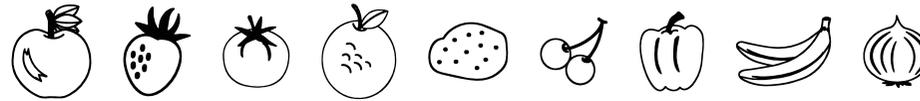


Speiseplan



Schule: Rosenmaarschule

2

Der Speiseplan gilt für die KW 44-15 , also vom 28.10.2024 bis 11.04.2025

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
HAUPTMENÜ	Vollkorn-Nudeln ^(a1) an Käse-Sahnesoße ^(g,f,i) L,M- Soja-Sahne	Fischstäbchen ^(a1,d,g) an Kartoffelpüree ^(g) dazu Rahmspinat ^(g) G- Gemüse-Dino L,M- ohne Milch	Gebratenen Reis ^(c) mit Rührei und Edamame	Rindergulasch ⁽ⁱ⁾ an Spätzle ^(a1,c) dazu Apfelmus G,Ei- Gluten freie Nudeln	Kürbiscremesuppe ^(f,g) dazu ein dunkles mini Baguette ^(a1,a2,a3) L,M- ohne Milch G- Gluten freies Brötchen
VEGETARISCHE ALTERNATIVE		Gemüse-Dino ⁽ⁱ⁾ an Kartoffelpüree ^(g) dazu Rahmspinat ^(g)		Vegetarische Klopse ^(a1,c,i,f) aus Soja an Spätzle ^(a1) dazu Apfelmus G,Ei- Vegi Bratwurst aus Protein	
SALAT + ROHKOST	Blattsalat an Kräuterdressing ⁽ⁱ⁾		Saisonale Rohkost	Saisonale Rohkost	
DESSERT + OBST	Saisonales Obst		Kirsch-Quark ^(g) L- Laktose freien Quark		Saisonales Obst

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 Sulfite (ab 10 mg pro kg oder l)
d	Fische	h5	Pecannüsse	m	Lupine
				n	Weichtiere (z.B. Tintenfisch, Muscheln etc.)