

# Speiseplan



Schule: Rosenmaarschule

3

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	Farfalle <sup>(a1)</sup> an einer Gemüsecremesoße <sup>(i,f)</sup> (Kürbis, Zwiebeln)	Kabeljaufilet <sup>(d)</sup> in Tomaten-Paprikasoße dazu Vollkornreis	Kartoffel-Brokkoli- Gratin <sup>(g,i)</sup>  L- Soja-Sahne	Hähnchenschenkel ohne Knochen dazu Pommes	Spitzkohleintopf <sup>(g,i)</sup> (Kartoffeln, Sellerie, Lauch) dazu ein Rosenbrötchen <sup>(a1,a3)</sup> G- Gluten freies Brötchen L,M- Soja-Sahne
VEGETARISCHE ALTERNATIVE		Erbsen in Tomaten- Paprikasoße dazu Vollkornreis		Vegetarisches Schnitzel <sup>(a1)</sup> aus Eiweiß dazu Pommes  G- Gemüse Dino	
SALAT + ROHKOST	Saisonale Rohkost		Blattsalat an Kräuterdressing <sup>(j)</sup>	Blattsalat dazu Cocktailsoße	
DESSERT + OBST	Saisonales Obst		Zitronenkuchen <sup>(a1,g,c)</sup>  G,Ei- Reiswaffeln L- Laktose freie Kekse		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.)