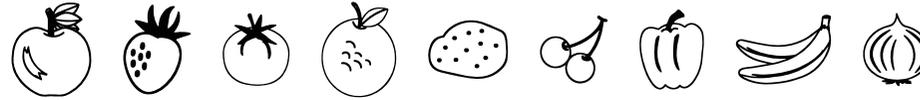


Speiseplan



Schule: Am Rosenmaar

Der Speiseplan gilt für die KW 42-15 , also vom 16.10.2023 bis 06.04.2024

Plan Nr. 1



Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit diesem Logo ausgezeichnet.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
VEGETARISCHES GERICHT	Vollkornnudeln ^(a1) an Spitzkohlstreifen in Rahm ^(g,f) G- Gluten freie Nudeln L,M- Soja-Sahne	Feine Erbsen überbacken mit Parmesan-Brösel ^(a1,g) dazu Butter-Reis G,M- Ohne Kruste	Rheinische Reibekuchen dazu Apfel Mark	Vegi. Kohlroulade ^(f) (Soja-Weizeneiweiß), glasierter Rosenkohl mit Zwiebeln dazu Salzkartoffeln	Tomaten-Cremesuppe mit einem Klecks Schmand ^(g) dazu Vollkornbrötchen ^(a1,a2,a5) G- Gluten freies Brötchen L- Laktose freier Schmand M- ohne Schmand
MIT FLEISCH/FISCH-KOMPONENTE		Kabeljaufilet ^(d) auf einem Erbsenbett unter einer Parmesan-Brösel-Decke ^(a1,g) dazu Butterreis G,M- Ohne Decke		Rinderroulade ^(j) , glasierter Rosenkohl mit Puten-Bacon und Zwiebeln dazu Salzkartoffeln	
SALAT + ROHKOST	Möhrenraspel mit Sonnenblumenkernen in Joghurdressing ^(g) L,M- Kräuterdressing ^(j)		Rohkost Gurken		
DESSERT + OBST	Saisonales Bio Obst Frisches Obst und Rohkost am Nachmittag	Frisches Obst und Rohkost am Nachmittag	Pfirsich-Quark ^(g) L- Laktose freier Quark M- Pfirsich Frisches Obst und Rohkost am Nachmittag	Frisches Obst und Rohkost am Nachmittag	Saisonales Bio Obst Frisches Obst und 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 Sulfite (ab 10 mg pro kg oder l)
d Fische	h5 Pecannüsse	m Lupine
		n Weichtiere (z.B. Tintenfisch, Muscheln etc.)

Netzwerk e.V. ist bestrebt, den Anteil an Produkten mit folgenden Siegeln (im Sinne der 17 UN-Nachhaltigkeitsziele) kontinuierlich zu erhöhen:



Bio-Produkt aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-006)



Verantwortungsbewusste Fischprodukte



EU-Bio-Logo

