

Speiseplan



Schule: Am Rosenmaar

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

Plan Nr. 3



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	<p>Auflauf Vollkornnudeln in Tomatensoße überbacken(a1, g, i)</p> <p>G- Gluten freie Nudeln L- Emmentaler M- ohne Käse</p>	<p>Geröstetes Wurzelgemüse (Rote Beete, Süßkartoffeln, Pastinaken) dazu Frischkäsedip(g)</p> <p>L- Laktose freien Frischkäse M- Ohne Frischkäse</p>	<p>Gemüsefrikadelle (Erbsen, Möhren, Zwiebeln) an Kartoffelpüree(g)</p> <p>L,M- Soja-Sahne</p>	<p>Vegetarische Bratwurst aus Weizenprotein in dunkler Soße(i) dazu Spätzle(a1,c)</p> <p>G, Ei- Gluten freie Nudeln</p>	<p>Gemüsecreme-suppe(i) Kartoffeln, Möhren, Sellerie dazu Vollkornbrötchen(a1,)</p> <p>G- Gluten freies Brötchen</p>
MIT FLEISCH/FISCH-KOMPONENTE		<p>Lachsfilet(d) an gerösteten Wurzelgemüse (Rote Beete, Süßkartoffeln, Pastinaken) dazu Frischkäsedip(g)</p> <p>L- Laktose freien Frischkäse M- Ohne Frischkäse</p>		<p>Rinder Gulasch (Paprika, Zwiebeln, Petersilie) dazu Spätzle(a1,c)</p> <p>G, Ei- Gluten freie Nudeln</p>	
SALAT + ROHKOST	<p>Zucchini-Kohlrabi-Salat mit gerösteten Walnüssen an Kräuterdressing(j)</p>			<p>Rohkost Gurken</p>	
DESSERT + OBST	<p>Frisches Obst und Rohkost am Nachmittag</p>	<p>Saisonales Bio Obst</p> <p>Frisches Obst und Rohkost am Nachmittag</p>	<p>Saisonales Bio Obst</p> <p>Frisches Obst und Rohkost am Nachmittag</p>	<p>Saisonales Bio Obst</p> <p>Frisches Obst und Rohkost am Nachmittag</p>	<p>Saisonales Bio Obst</p> <p>Frisches Obst und Rohkost am Nachmittag</p>

Wir behalten uns kurzfristige Änderungen des Speiseplans vor.

Zusatzstoffe

- 1 Mit Farbstoff
- 2 Mit Konservierungsstoff
- 2.1 Mit Nitritpökelsalz
- 2.2 Mit Nitrat
- 2.3 Mit Nitratpökelsalz und Nitrat
- 3 Mit Antioxidationsmittel
- 4 Mit Geschmacksverstärker
- 5 Geschwefelt

- 6 Geschwärtzt
- 7 Gewachst
- 8 Mit Phosphat
- 9 Süßungsmittel(n)
- 10 Mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- 11 Enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Allergene

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

