

Speiseplan



Schule: Am Rosenmaar

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

Plan Nr. 4



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 einer Gemüsesoße (Tomaten, Zucchini, Paprika) Djuwetch Art G- Gluten freie Nudeln | Veganes Knusperfilet ^(a1) (Alaska Seelachs) mit veganer Remoulade ^(f) dazu Kartoffeln G- Gemüsefrikadelle | Gebratener Reis mit Ei ^(c) (Zwiebeln, Möhren, Lauch) | Gemüsefrikadelle aus Erbsen dazu Mais und Salzkartoffeln | Gemüse-Nudeltopf ^(a1) mit vegetarischen Würstchen Wiener Art dazu Vollkornbrötchen ^(a1, a2, a5) G- Gluten freies Brötchen und Nudeln |
| MIT FLEISCH/FISCH-KOMPONENTE | | Backfischsticks ^(d,a1) (Alaska Seelachs) mit veganer Remoulade ^(f) dazu Kartoffeln G- Fisch Natur | | Geflügelfrikadelle dazu Mais und Salzkartoffeln | |
| SALAT + ROHKOST | Blattsalat dazu Frenchdressing ^(j) | Rahm-Gurkensalat ^(g) L,M- Essig-Öl | Rohkost Paprika | | |
| DESSERT + OBST | Frisches Obst und Rohkost am Nachmittag | Frisches Obst und Rohkost am Nachmittag | Bratapfel-Quark ^(g,h1) L- Laktose freier Quark M- Gebackener Apfel Frisches Obst und Rohkost am Nachmittag | Saisonales Bio Obst 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

