

Beispiel-Speiseplan Hort Schillerschule

	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü	Putenpfannengyros		Putenbratwurst	2,9,J	Käsespätzle	Aa,C,G	Puten Cordon bleu	2,8,Aa,G	Kartoffeltaschen	
	Tsatsiki	G	Zwiebelsauce		Zwiebeln &		Rahmsauce	G	Frischkäse-Füllung	G
	Tomatenreis		Kartoffelpüree	2,9,G	Schnittlauch		Rigatonelli	Aa	Joghurdip	G
	Karotten-Krautsalat		Zucchini Salat		Tomatensalat		Blattsalat	C,G,J,L	Blattsalat	2, C, G, J, L
Vegetarische Alternative	Ofenkartoffel		Gemüsekäseschnitte	Aa,G,C,I			Schupfnudelpfanne mit	Aa,C,G,I		
	Gegrilltes Gemüse		Bulgur	Aa,G			frischem Pfannengemüse	I		
	Tomatenquark	G	mit frischen Kräutern				Kräuterfrischkäsesoße	Aa,G		
	Blattsalat	C,G,J,L	Ratatouille				Blattsalat	C,G,J,L		
Dessert	Frischobst		Melonenquark mit Honig	G	Apfelplunder	Aa,C,G	Mandel-Pannacotta & Kirschen	G	Frischobst	
Allergene	A) Glutenhaltiges Getreide Aa) Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen Ab) Roggen Ac) Gerste Ad) Hafer B) Krebstiere C) Eier und Eierzeugnisse D) Fische und Fischerzeugnisse E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse F) Soja und Sojaerzeugnisse G) Milch und Milchprodukte einschl. Laktose H) Schalenfrüchte Ha) Mandeln Hb) Haselnüsse Hc) Walnüsse Hd) Cashewnüsse He) Pekanüsse Hf) Paranüsse Hg) Pistazien Hh) Macadamianüsse/Queenslandnüsse I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse J) Senf und Senferzeugnisse K) Sesamsamen L) Schwefeldioxid und Sulfide M) Lupinen N) Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern) Wir können Spuren von Allergenen nicht ausschließen.									
Zusatzstoffe	1) Konservierungsstoff 2) Antioxidationsmittel 3) Geschwefelt 4) Geschmacksverstärker 5) Farbstoff 6) Süßstoff / Süßungsmittel 7) geschwärzt 8) Nitrit Pökelsalz 9) Phospat 10) gewachst 11) Lebensmittel aus kontrolliert ökol. Anbau (Änderungen vorbehalten)									
Wir verwenden folgende Lebensmittel aus kontrolliert ökologischem Anbau: sämtliche Nudelsorten (außer Spätzle und Asiatischen Nudeln), Vollkorn-, Basmati-, Milchreis, Couscous, Hirse, Grünkern, Bulgur, Maisgrieß, Linsen, Senf, Ketchup, Serviettenknödel, Grieß, Kichererbsen, Graupen, Hafer-, Hirse-, Reisflocken; weitere Produkte sind auf dem Speiseplan mit *11 oder Bio										
Die Angebote/Komponenten die im Speiseplan fett/kursiv hervorgehoben sind, entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine  Menülinie zertifiziert.										

