Speiseplan

















Schule:

Der Speiseplan gilt für die KW

, also vom

bis



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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag		
VEGETARISCHES GERICHT	Gnocchi mit Tomaten-Paprikasoße	Nudel - Gemüsepfanne	Wedges mit Tzatziki Vegetarische Nuggets	Blumekohl- Medaillons mit Vollkornreis	Tomatenreissuppe Vollkornbrot		
VEG	a,a1,1,g,f	g,a	a,1,g	a,g	a,1,a2		
MIT FLEISCH/FISCH- KOMPONENTE			Hähnchengyros mit Wedges und Tzatziki a,1,g	Schlemmerfilet mit Vollkornreis a,a1,c,g,i			
SALAT + ROHKOST	Saisonale Rohkost	Salat	Salat	Salat	Saisonale Rohkost		
DESSERT + OBST	Obst der Saison	Obst der Saison Kuchen	Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison		

Wir behalten uns kurzfristige Änderungen des Speiseplans vor. Wir stellen die oben genannten Soßen, Salatdressings und Kuch@Exwerk e.V. ist bestrebt, den Anteil an Produkten mit folgenden Siegeln (im Sinne der 17 UN-Nachhaltigkeitsziele) kontinulerlich zu erhöhen:

Zuse	tzstoffe		sel		her.				
1 Mit Forbstoff		6	Geschwärzt	al	Weizen		Endnusse	h6	Paranusse
2	Mit Konservierungsstoff	7	Sewachst	02	Roggen	ŧ	Sojabohnen	h7	Pistozien
2.1	Mit Nitritpäkelsalz	8	Mit Phosphat	a3	Gerste	q	Milch, Laktose	h8	Macadamia- oder Queenslandnüsse
2.2	Mit Nitrat	9	Sißungsmittel(n)	04	Hafer	hì	Mandeln	1	Sellerie
2.3	Mit Nitratpökelsalz und Nitrat	10	Mit einer Zuckerart und Steungsmitteln	a5	Dinkel	h2	Haselnusse	1	Senf
3	Mit Antioxidationsmittel	11	Enthalt eine Phenylalaninquelle	Ь	Krebstiere	h3	Walnusse	k	Sesamsomen
4	Mit Geschmacksverstärken	12	Kann bei übermißigem Verzehr abführend wirken	c	Eler	- h4	Kaschunüsse	1	Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder 1)
5	Geschwefelt			d	Fische	h5	Pecannusse	m	Lupine
								n	Weichtiere (z.B. Tintenfisch, Muscheln etc.)



(DE-OKO-006)







