

Speiseplan



Schule: KGS Mainzer Straße

Der Speiseplan gilt für die KW 3, also vom Datum vom bis Datum 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 ausgezeichnet.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
VEGETARISCHES GERICHT	<i>Kurkumavollkornreis mit Fiolen Gemüse Pfanne</i> (Tomaten, Paprika, Mozzarella) [g] 1.13	<i>Rosmarinkartoffeln mit Milch Schnitzel</i> [a1,g]	<i>Tortellini</i> (Formaggi & Spinaci) [a1,g] <i>in Tomaten Ricotta Soße</i> [a1,g]	<i>Kartoffeln mit Champignon - Blätterteigtaschen</i> [a1,c,g,i]	<i>Wunschessen</i>
MIT FLEISCH/FISCH-KOMPONENTE		<i>Rosmarinkartoffeln mit Hähnchenschenkel</i> 6.9		<i>Kartoffeln mit Räucherlachs</i> [d] <i>in Frischkäse Dill-Soße</i> [a1,g]	
SALAT + ROHKOST	<i>Lollo Rosso, Lollo Bionda, Strauchtomaten Frischkäse-Kräuter dressing</i> [a]	<i>Sommergemüse</i> (Blumenkohl, Erbsen, Bohnen)	<i>Endivien, Frühlingszwiebeln, Mais Senf Dill Dressing</i>	<i>Eichblattsalat, Friseesalat, Chicoree Vinaigrette</i>	
DESSERT + OBST		Wunsch Dessert			

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 Sulfit (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

