

Speiseplan



Schule: KGS Mainzer Straße

Der Speiseplan gilt für die KW **2**, also vom **Datum vom Oktober 22** bis **Datum bis April 23**

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>Reis Chili sin Carne</i> (Soja [f], Kidney Bohnen) 1.29	<i>Bunte Möhren Kartoffelsuppe</i> <i>(Porree, Sellerie) [i]</i> 2.16	<i>Tris di Pasta al Forno</i> (Sojahack) [f,g]	<i>Kartoffel mit Valess – Schnitzel [a1] & Paprika-Skyr Dip [g]</i>	Wunschessen
MIT FLEISCH/FISCH-KOMPONENTE			<i>Tris di Pasta al Forno</i> (Rinderhack & Mozzarella) [g] 9.14	<i>Kartoffeln mit paniertem Kabeljau [a1,d] & Paprika-Skyr Dip [g]</i> 5.00	
SALAT + ROHKOST	<i>Eisbergsalat, Tomaten, Mozzarella [g]</i> <i>Senfdressing [j]</i>	<i>Körnerherzbrötchen</i> [a1, a2,a5,k]	<i>Lollo Rosso mit Gurken & Sonnenblumenkernen</i> <i>Joghurtdressing [g]</i>	<i>Buttergemüse</i> (Erbsen & Möhren)	
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 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

