

# Speiseplan



Schule: KGS Mainzer Straße

Der Speiseplan gilt für die KW **4**, 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>Kartoffeln mit vegetarischen Klopsen [a1,c,f,i] in Petersiliensoße [g]</i> 4.5	<i>Kurkumabohnen-reiseintopf [i]</i> 3.6	<i>Klöße mit Gemüse-knusperfrikadelle [a1,j] in Zwiebel-Senfsoße [g,j]</i> 5.33	<i>Penne [a1] mit Broccoli-Käse Knuspermedaillon[a1,g] auf Gemüse</i>	<b>Wunschessen</b>
MIT FLEISCH/FISCH-KOMPONENTE			<i>Klöße mit Bio-Rinderbraten in Zwiebel-Senfsoße [g,j]</i> 9.14	<i>Penne [a1] mit Rotbarsch [d] auf Gemüse</i> 9.25	
SALAT + ROHKOST	<i>Eisbergsalat mit Rucola &amp; Paprika Frischkäse-Schnittlauchdressing [g]</i>	<i>Roggenbrötchen [a1, a2,a3]</i>	<i>Rotkohl</i>	<i>Bativasalat mit Radiccio &amp; Frühlingzwiebeln Senf-Honigdressing [j]</i>	
DESSERT + OBST		<b>Wunsch Dessert</b>			

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

