

# Speiseplan



Schule: Montessorischule

Der Speiseplan gilt für die KW \_\_\_\_\_, also vom \_\_\_\_\_ bis \_\_\_\_\_

Unser Speiseplan orientiert sich am „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
HAUPTMENÜ	Tortellini Gratin (a1, g) (Ricotta, Spinat, Paprika, Käse)	Fischstäbchen (Seelachs) (a1, c, d) Kartoffelpüree (g) Gemüse (Bio Erbsen, Bio Möhren)	Bio-Cevapcici (a1, c, j, i) Vollkornreis Tomatensoße (g) (Zwiebel, Tomaten, frische Kräuter)	Pfannkuchen (a1, c, d) Heiße Kirchen (1) )	Broccoli-Lauch-Käsesuppe (i, g, a1) (Broccoli, Lauch, Milch) Oberländerbrot (a1)
VEGETARISCHE ALTERNATIVE		Vegetarische Fischstäbchen (a1, f, c, e, j, g) Kartoffelpüree (g) Gemüse (Bio Erbsen, Bio Möhren)	Gemüsefrikadelle (a1, i, c, j) Vollkornreis Tomatensoße (g) (Zwiebel, Tomaten, frische Kräuter)		
SALAT + ROHKOST	Salat (Eisberg, Tomaten, Gurken) Joghurtdressing (g) (Joghurt, frische Kräuter)		Rohkost (Gurken)	Rohkost (Möhren, Gurken)	
DESSERT + OBST	Stückobst	Stückobst	Stückobst	Stückobst	Stückobst Dessert Eis

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.)