



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

SPEISEPLAN vom 23.04. – 27.04.2018 Marga-Spiegel-Sekundarschule Werne

	Smart-Eating (DGE)	
Montag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar^{2,8,Ei,G1,M,Sn} - Pastabar^{2,Ei,G1,M,S} - Pizzabar^{2,3,5,7,G1,M} - Dessertbar^{E,G1,M,N1,N2} <p style="text-align: center;">Tagesmenü Gemüseauswahl² Geflügelfleischkäse^{3,5,7} mit Bratensoße^{8,G1,Sn} BIO-Kartoffeln</p>	
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar^{2,8,Ei,G1,M,Sn} - Pastabar^{2,Ei,G1,M,S} - Pizzabar^{2,3,5,7,G1,M} - Dessertbar^{E,G1,M,N1,N2} <p style="text-align: center;">Tagesmenü Gemüseauswahl² Rinderhackfrikadelle^{8,Ei,G1,Sn} mit Zigeunersoße^{8,G1} BIO-Kartoffeln</p>	
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar^{2,8,Ei,G1,M,Sn} - Pastabar^{2,Ei,G1,M,S} - Pizzabar^{2,3,5,7,G1,M} - Dessertbar^{E,G1,M,N1,N2} <p style="text-align: center;">Tagesmenü Linseneintopf^{8,S,Sn} (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) mit <u>oder</u> ohne Mettendchen^{3,5}</p>	

vollw = vollwertig, 2= Farbstoffe, 3= Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7= Phosphat, 8= Süßungsmittel, E = Erdnuss, Ei = Ei, F = Fisch (nahezu grätenfrei), G = Glutenhaltiges Getreide, G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Grünkern, G5 = Hafer, G6 = Dinkel, K = Krebstiere, M = Milch/Laktose, N = Schalenfrüchte, N1 = Mandeln, N2 = Haselnüsse, N3 = Walnüsse, N4 = Cashewnüsse, S = Sellerie, Se = Sesam, Sj = Soja, Sn = Senf, Sw= geschwefelt, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O = täglich und saisonal wechselnd

Die Kennzeichnung der Nudelbar, der Salatbar, der Dessertbar und der Pizzabar hängen in der Schulmensa aus.

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.



DGE-zertifizierte
Menülinie

Wir wünschen Ihnen
„Guten Appetit“



Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-012

Änderungen vorbehalten



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 07.05. – 11.05.2018 Marga-Spiegel-Sekundarschule Werne

Smart-Eating (DGE)				
Montag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar^{2,8,Ei,G1,M,Sn} - Pastabar^{2,Ei,G1,M,S} - Pizzabar^{2,3,5,7,G1,M} - Dessertbar^{E,G1,M,N1,N2} <p style="text-align: center;">Tagesmenü Karotten-Käse-Bratling^{2,Ei,G1,G5,M} (mit BIO-Weizen) mit brauner Soße^{G1,Sn} Naturreis</p>			
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar^{2,8,Ei,G1,M,Sn} - Pastabar^{2,Ei,G1,M,S} - Pizzabar^{2,3,5,7,G1,M} - Dessertbar^{E,G1,M,N1,N2} <p style="text-align: center;">Tagesmenü Gemüseauswahl²</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">Hähnchennuggets^{2,7,G1} mit Currysoße^{8,G1} Reis</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">Gemüsennuggets^{Ei,G1} mit Currysoße^{8,G1} Reis</td> </tr> </table>	Hähnchennuggets ^{2,7,G1} mit Currysoße ^{8,G1} Reis	Gemüsennuggets ^{Ei,G1} mit Currysoße ^{8,G1} Reis	
Hähnchennuggets ^{2,7,G1} mit Currysoße ^{8,G1} Reis	Gemüsennuggets ^{Ei,G1} mit Currysoße ^{8,G1} Reis			
Donnerstag	<h3>Christi Himmelfahrt</h3>			



vollw = vollwertig, 2= Farbstoffe, 3= Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7= Phosphat, 8= Süßungsmittel, E = Erdnuss, Ei = Ei, F = Fisch (nahezu grätenfrei), G = Glutenhaltiges Getreide, G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Grünkern, G5 = Hafer, G6 = Dinkel, K = Krebstiere, M = Milch/Laktose, N = Schalenfrüchte, N1 = Mandeln, N2 = Haselnüsse, N3 = Walnüsse, N4 = Cashewnüsse, S = Sellerie, Se = Sesam, Sj = Soja, Sn = Senf, Sw= geschwefelt, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O = täglich und saisonal wechselnd

Die Kennzeichnung der Nudelbar, der Salatbar, der Dessertbar und der Pizzabar hängen in der Schulmensa aus.

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.



DGE-zertifizierte
Menülinie

Wir wünschen Ihnen
„Guten Appetit“



Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-012

Änderungen vorbehalten