



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 21.01. – 25.01.2019 Anne-Frank-Gymnasium Werne

	Smart-Eating (DGE)	
Montag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar^{2,8.Ei,Gl,M,Sn} - Pastabar^{2.Ei,Gl,M,S} - Pizzabar^{2,3,5,7,Gl,M} - Dessertbar^{E,Gl,M,NI,NZ} <p style="text-align: center;">Tagesmenü Gemüseauswahl² Grünkern-Sprossen-Bratling^{8.Ei,Gl,G4,G5,M,S,Sj,Sn} (aus BIO-Grünkern) mit Thymiansoße^{Gl,M} Schmorkartoffeln</p>	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar^{2,8.Ei,Gl,M,Sn} - Pastabar^{2.Ei,Gl,M,S} - Pizzabar^{2,3,5,7,Gl,M} - Dessertbar^{E,Gl,M,NI,NZ} <p style="text-align: center;">Tagesmenü Köttbular^{8.Ei,Gl,Sn} (Schwedische Hackbällchen) in Rahmsauce^{Gl,M} BIO-Kartoffeln </p>	
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar^{2,8.Ei,Gl,M,Sn} - Pastabar^{2.Ei,Gl,M,S} - Pizzabar^{2,3,5,7,Gl,M} - Dessertbar^{E,Gl,M,NI,NZ} <p style="text-align: center;">Tagesmenü Gemüseauswahl² Seelachsfilet (paniert)^{Ei,F,Gl,M} mit Senfsoße^{8,Gl,M,Sn} BIO-Kartoffeln </p>	
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar^{2,8.Ei,Gl,M,Sn} - Pastabar^{2.Ei,Gl,M,S} - Pizzabar^{2,3,5,7,Gl,M} - Dessertbar^{E,Gl,M,NI,NZ} <p style="text-align: center;">Tagesmenü Gemüseauswahl² Putenroulade^{8,Gl,S,Sn} mit Gemüsefüllung (Möhre, Sellerie, Porree) mit Soße^{8,Gl,Sn} Naturreis</p>	

voll = 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, Gl= Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Grünkern, G5 = Hafer, GG = Dinkel, K = Krebstiere, M = Milch/Laktose, N = Schalenfrüchte, NI = Mandeln, NZ = 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“

Änderungen vorbehalten



Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-012