Einrichtung: Nelly Sachs Gymnasium

Die Speisepläne bitte an: speiseplan@dinner-catering.de senden
Tel. 02182/8862224







09.11.-13.11.26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchenragout(A3,G,15) mit Drillingen dazu Möhrensalat in Vinaigette(J)	Fischragout(A3,G,D) mit Tomate und Zucchini dazu Reis	Penne(A3,Gr) mit Rinderhackfleischsauce(A3,17) dazu Sahnekrautsalat(G,C,2,3)	Pan. Fisch(A3,G,C,H,D,2,3) mit Drillingen und Salat der Saison mit Limettendressing(G,C,2,3)	Roter Linseneintopf(J,I) mit Wurzelgemüse und Wienerle(2,3,7,15) dazu Baguette(A3)
Menü 2	Grünkohlgemüse(J) dazu eine Frikadelle(2,3,7,15,C,A3)	Sauerbraten Geschnetzeltes(15) von der Poularde mit Spätzle(A3,C) und Apfelmus(3)	Chicken Nuggets(G,C,2,3,15,A3) mit Leipziger Allerlei(A3,G) und Kartoffeln	Milchreis(G) mit heissen Schattenmorellen	Pizza Margherita(1,2,3,A3,G,Gr) mit Salat der Saison und Himbeervinaigrette(J)
Menü 3 (Vegetarisch)	Tofugeschnetzeltes(A3,G,2,3,F,I) mit Drillingen dazu Möhrensalat in Vinaigrette(J)	Brokkoli-Mais(A3,G) Pfanne mit Sojagyros(C,F,2,3,A3,I) dazu Reis	Penne(A3,Gr) mit Gemüsebolognese(A3,I) und Sahnekrautsalat(G,C,2,3)	Polentatasche(2,3,A3,C,G,Gr) mit Kartoffeln und Salat der Saison mit Limettendressing(G,C,2,3)	Roter Linseneintopf(J,I) mit Wurzelgemüse dazu Baguette(A3)
Menü 4	**Gulaschsuppe vom Schwein(A3,G,16) mit Franz. Stangenbrot(A3)**	**Schweinebraten(16,G) mit Sauce dazu Rotkohl und Spätzle(A3,G)**	**Frikadelle(2,3,7,16,A3,J,C) mit Leipziger Allerlei(A3,G) und Kartoffeln**	**Zwiebelkuchen(A3,G,C) mit Kasselerstreifen(7,16) dazu Salat der Saison mit Limettendressing(G,C,2,3)**	**Käsespäzle(A3,G,1) mit Lauchgemüse und Speck(7,16) dazu Salat der Saison mit Himbeervinaigrette(J)**
Salatteller			Bunter Salatteller mit Schinken(2,3,7,15) und Käse(G)		

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas “ sowie dem „DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Phospat 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel und Zuckerarten 12) enthält eine Phenylalaninquelle 13) gewachst 14) mit Taurin 15) Geflügel 16) Schwein 17) Rind 18) Kalb 19) Wild 20)Lamm

Allergene: A) Glutenhaltiges Getreide**A1) Dinkel A2) Hafer**A3) Weizen**A4) Roggen**A5) Gerste**A6)Kamut**B) Krebstiere**C) Eier**D) Fische**F) Sojabohnen**G) Milch**(einschl. Laktose) E) Erdnüsse**H) Nüsse(Schalenfrüchte)** H2) Mandeln**H3)Haselnüsse**H4)Walnüsse**H5)Cashewnüsse**H6)Pekanüsse**H7)Paranüsse**H8)Pistazien**H9)Macadamianüsse** I) Sellerie** J) Senf** K) Sesamsamen** L) Schwefeldioxid & Sulphite** M) Lupinen** N) Weichtiere** GR) Grieß**

**** und daraus gewonnene Erzeugnisse**



Menü-Auswahl bitte bis spätestens Dienstag angeben, ansonsten wird Menü 3 geliefert

Rückstellmuster werden täglich erstellt (HACCP)

Kurzfristige Änderungen vorbehalten

Kalenderwoche: 46 KW