

Speiseplan



Schule: Mülheimer Freiheit / Düsseldorfer Str.

Der Speiseplan gilt für die KW 42-16 , also vom 17.10.2022 bis 17.04.2022

Plan Nr. 1



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	Farfalle tricolore (a1,c) aglio e olio mit Knoblauch, Paprika, Oliven und Parmesan(g) [G- Gluten freie Nudeln]	Paprika in Tomatensoße an Reis mit Erbsen dazu Fetakäse Würfeln(g)	Falafel(a1,f) aus Edamamebohnen, Kichererbsen, Rote Bete und Kräutern dazu Joghurtsoße(g) und Vollkorn- Tortilla(a1) [G- geriebenen Käse & Gluten freier Wrap] [L,M- Balsamicodressing]	Veganes Schnitzel(a1) an Champignon- Rahmsoße(g,i,f) dazu Salzkartoffeln [G- Vegi. Schnitzel] [L,M- Soja-Sahnesoße]	Kürbiscremesuppe(i,f) (Kartoffeln, Zwiebeln und Honig) dazu Krustenbrot(a1, a2, a5) [G- Gluten freies Brötchen]
MIT FLEISCH/FISCH-KOMPONENTE		Lachsfilet(d) an Paprika in Tomatensoße dazu Reis mit Erbsen		Putenschnitzel(a1,i,c) an Champignon- Rahmsoße(g,f) dazu Salzkartoffeln [G- Vegi. Schnitzel] [L,M- Soja-Sahnesoße]	
SALAT + ROHKOST	Rucola Salat mit Tomaten an Balsamicodressing(j)		Blattsalat	Rohkost Gurken	Rohkost Paprika
DESSERT + OBST	Saisonales Bio Obst Frisches Obst und Rohkost am Nachmittag	Frisches Obst und Rohkost am Nachmittag	Saisonales Bio Obst Frisches Obst und Rohkost am Nachmittag	Frisches Obst und Rohkost am Nachmittag	Quarkdessert(a1,g) Zitronen-Käsekuchen [L- Laktose freien Quark] Frisches Obst und Rohkost am Nachmittag

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.)

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

