



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 06.11. – 10.11.2017 Sekundarschule Lüdinghausen

	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 Hähnchennuggets^{7,G1} mit Currysoße^{8,G1} 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 Fischstäbchen^{Ei,G1,M,S,Sj} mit Petersiliensoße^{G1,M} 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 Reibepfätzchen^{Ei,G1} mit Apfelmus⁵</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