






Fair-Trade-Regio-Woche

Speiseplan 38. KW

vom 16.09.2019 bis 20.09.2019

aktuelle Speisepläne auch auf www.priska-integration.de


	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2	Suppe/Dessert
Mo:	Ravioli (Ei,GG=Weizen) mit Gouda (Mi) gefüllt, dazu Tomatensoße (Sel) und Salat (Mi,Sel,Se)	Hähnchenfiletspieß mit Kokos-Currysoße (Mi,GG=Weizen), dazu Reis und Blattsalat (Lollo Rosso und Eichblatt) (Mi,Sel,Se) 	Karamellpudding (Ei,Mi,GG=Weizen,So,Nü)
Di:	Gebackener Camembert (Ei,Mi,GG=Weizen) (2) mit Salat (Mi,Sel,Se) und Preiselbeeren (9), dazu Weißbrot (GG=Weizen)	Paprika-Gulasch (Rindfleisch) (GG=Weizen) mit Reis , dazu Blattsalat (Lollo Rosso und Eichblatt) mit Karotten (Mi,Sel,Se) 	Apfeljoghurt (Mi) 
Mi:	 Frisches Gemüsecurry (Mi,Sel,So) (Möhren, Kohlrabi, Chinakohl und Apfel), dazu Reis	Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ (Schweinefleisch) (Ei,GG=Weizen) mit Zitrone und Wedges, dazu Kaisergemüse (Karotten,Blumenkohl und Brokkoli)	Kartoffel-suppe (Mi,GG=Weizen)
Do:	 Spaghetti (Ei,GG=Weizen) mit Gemüsebolognese (Karotten, Lauch,Sellerie) (Sel), dazu Blattsalat (Lollo Rosso und Eichblatt) (Mi,Sel,Se)	Frikadelle (Schweinefleisch) (Ei,GG=Weizen) mit Kartoffelpüree (Mi) und Erbsen-Karottengemüse (Sel) 	Obst
Fr:	Bunte Reis pfanne mit Gemüse (Sel), dazu Salat (Mi,Sel,Se)	Matjes „Hausfrauen Art“ (Mi,Fi) mit Zwiebel, Apfel , Gurke und Ei (Ei) (2), dazu Salzkartoffeln und Blattsalat (Lollo Rosso und Eichblatt) (Mi,Sel,Se) 	Gemüsebrühe (Sel) mit Ei (Ei)

Wechselnde Angebote aus der heißen Theke

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe: 1 – Farbstoff, 2 – Konservierungsstoff / Nititpökelsalz, 3 – Antioxidationsmittel, 4 – Geschmacksverstärker, 5 – Phosphat, 6 – geschwefelt, 7 – geschwärzt, 8 – gewachst, 9 – Süßungsmittel, 10 – Aspartam, 11 – mit Stabilisatoren / Milcheiweiß, 13 – chininhaltig, 14 – koffeinhaltig
Allergene: Ei – Eier, Mi – Milch, GG – Glutenhaltige Getreide, Erd – Erdnüsse, Nü – Nüsse (Schalenfrüchte), S u S – Schwefeldioxid und Sulphit, Lu – Lupinen, Ses – Sesam, So – Soja, Sel – Sellerie, Se – Senf, Fi – Fische, Kt – Krebstiere (Kurstentiere bzw. Crustacea), Wt – Weichtiere (Mollusken)



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

- Fair-Trade-Produkt
- Obst/Gemüse von regionalen Lieferanten