

Name:..... Vorname des Kindes:..... Schule: **Weinberg** Kdn.-Nr.:.....

Unterschrift der Eltern.....

Diese Bestellung bitte in der Essenausgabe der Schule abgeben. Bei Abmeldungen geben Sie bitte unbedingt die Kundennummer an. Abmeldungen sind in der Zeit von 6.30 bis 8.00 Uhr für den jeweiligen Tag möglich, von 8.45 Uhr bis 15.30 Uhr für die übrige Zeit.



Zertifizierter Caterer
 Unser Essen 1 ist nach dem
 „DGE Qualitätsstandard für die
 Schulverpflegung“ zertifiziert.
 (DGE = Deutsche Gesellschaft für Ernährung)

Scan mich

Speiseplan Januar 2025

Dat.					
Di., 07.01.2025	Chili sin Carne von Linsen mit Bohnen, Paprikawürfeln, Mais und Reis, Weißkraut-Möhrensalat, Obst A,G			*V*	1
Mi., 08.01.2025	2 Kochkloppse in fruchtiger Tomatensauce, Nudeln, Dessert A,C,G				2
Do., 09.01.2025	Fischnuggets mit Zitronen-Kräutersauce, Kartoffelpüree und Rote Beete, Obst A,C,D,G,8				2
Fr., 10.01.2025	Rührei mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln A,C,G			*V*	1
Mo., 13.01.2025	kl. Schnitzel pan., mit buntem Gemüse in leichter Hollandaise, Salzkartoffeln A,G,C				3
Di., 14.01.2025	Hühnerfrikassee mit Gemüse, Salzkartoffeln, Obst A,G				3
Mi., 15.01.2025	Kochei in Senfsauce, Salzkartoffeln, Rotkrautsalat, Dessert A,C,G,J			*V*	1
Do., 16.01.2025	Gabelspaghetti á la Bolognese mit Reibekäse, Obst A,C,G,I				3
Fr., 17.01.2025	Currywurstscheiben in Curry-Ketchupsauce, Kartoffel-püree, Salatbeilage 2,A,G,J				2
Mo., 20.01.2025	Putengyrospanne „nach Art des Hauses“, Langkornreis, Tzatziki, Rotkrautsalat A,C,G				2
Di., 21.01.2025	Rührei mit feinen Karotten und Kartoffel-Erbseepüree, Orangen-Feldsalat, Obst A,C,G			*V*	1
Mi., 22.01.2025	Pan. Geflügelschnitzel, Sauce, Fingermöhren in Honig, Salzkartoffeln, Dessert A,G				3
Do., 23.01.2025	Gemüsefrikadelle mit Erbsen in Bechamelsauce und Salzkartoffeln, Obst A,C,G			*V*	1
Fr., 24.01.2025	Hühnersuppe mit Sternchenudeln, Möhren, Erbsen und zartem Hähnchenfleisch, Käsebrötchen A,G,I,C				2
Mo., 27.01.2025	Blumenkohl-Käse-Stern, Kräuter-Rahmsauce, Reis und Möhrensalat A,C,G			*V*	1
Di., 28.01.2025	Backfisch mit Dillsauce, Salzkartoffeln, Möhrensalat, Obst A,D,G,C				3
Mi., 29.01.2025	Schmorkohl-Hack-Pfanne mit Salzkartoffeln, Dessert A,G,				2
Do., 30.01.2025	Reispfanne mit Erbsen, Mais, Paprika, Sonnenblumenkernen, fruchtiger Tomatenquark-Dip, Eisberg-Birnen-Salat, Obst A,G			*V*	1
Fr., 31.01.2025	Chicken-Crossies, kleine Blumenkohlröschen in heller Sauce, Salzkartoffeln A,G,I,J,C				3

Änderungen vorbehalten! Für Druckfehler und Irrtum wird keine Haftung übernommen.

V = vegetarisches Gericht = ohne Schweinefleisch

Enthält: Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe unserer Desserts sind auf der jeweiligen Einzelverpackung ausgewiesen. **Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff(en), 2 mit Konservierungsstoff(en), 3 mit Antioxydationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 6 mit Milcheiweiß, 7 chininhaltig, 8 mit Süßungsmittel, 9 enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam), 10 gewachst, 11 mit Taurin, 12 Phosphat **dekl. - pflichtige Inhaltsstoffe (Allergene):** A Glutenhaltiges Getreide (Weizen), B Krebstiere und daraus gewonnene Produkte, C Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse, D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G Milch und d daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose, H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse (Mandeln, Hasel- Walnüsse usw.), I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, K Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse, L Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse, M Weichtiere wie Muscheln, Schnecken, Tintenfisch und daraus gewonnene Erzeugnisse. Aufgrund unserer umfangreichen Speisenerstellung verarbeiten wir eine Vielzahl von Rohstoffen, so dass Spuren von Senf, Sellerie, Soja, Milch und Ei enthalten sein können.
 Bio-Zertifiziert durch: DE-ÖKO-034