

Speiseplan Gesamtschule Hennef West

14.09.2020 bis 18.09.2020

KW 38



Menu 1

inkl. Frischobst + Vorspeisensalat

Schüler 3,85 € / Lehrer 4,20 €

Hähnchenschnitzel auf Vollkornpenne und Kräutersoße, Salat mit Essig-Öl-Dressing

Hähnchenfleisch, a Weizen, e

Menu 2

inkl. Frischobst + Vorspeisensalat

Schüler 3,85 € / Lehrer 4,20 €

Blumenkohlcurry auf Vollkornpenne und Salat mit Essig Öl Dressing

e, a Weizen

Ausweichmenü

Schüler 3,20 € / Lehrer 3,20 €

0

0

kein Mittagessen

0

0

0

0

0

Rinderhacksteak mit Zwiebelsoße, Kartoffelgratin und Sahnemöhrensalat

Rindfleisch, b, e

vegetarische Gemüselasagne mit Bechamelsoße und Käse überbacken, Sahnemöhrensalat

a Weizen, e

0

0

kleiner Salat [a,e]
Grosser Salat [a,e]
Dessert [e]

0
0
0

Deklarationspflichtige Allergene

- a) Glutenhaltiges Getreide
- b) Eier
- c) Erdnüsse
- d) Soja
- e) Milch (einschl. Lactose)
- f) Schalenfrüchte (Baumnüsse)
- g) Sellerie
- h) Senf
- i) Sesamsamen
- j) Lupine
- k) Schwefeldioxid und Sulfid

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

(ZuLV nach § 9 Abs. 1)

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
möglich auch mit Nitrit oder mit Nitritpökelsalz
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Süßungsmittel(n)
- 9 mit Phosphat
- 10 Gentechnik
- 11 Formfleisch
- 12 Fleisch z.T. fein zerkleinert
- Schweinefleisch
- Rindfleisch
- Geflügelfleisch

Komponente aus biologischer Erzeugung.

Wir verwenden jodiertes Speisesalz.

Aktuelle Deklarationen werden mit den Produkten geliefert!

Unser Mittagessen hat eine DGE-Zertifizierung erhalten. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet

