

Speiseplan 1



Schule: Schmittgasse

Der Speiseplan gilt für die KW 14, 18, 22, 26, also vom 1.04.2023
30, 34, 38,

bis 31.09.2023



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	Veg. Currywurst (a1, j) (Weizenbasis) Kräuterkartoffeln	Veg. Nuggets (a1, f) (Soja, Weizenmehl) Gemüsereis (Reis, Erbsen, Möhren)	Kartoffelgratin (g, a1) (Kartoffel, Brokkoli, Möhren)	Nudel-Brokkoli Auflauf (8, a1, c, i) (Nudeln, Brokkoli, Käsesoße)	Gemüsesuppe (a1, i) (Möhren, Knollensellerie, Zwiebel) Vollkornbrot (a1)
MIT FLEISCH/FISCH-KOMPONENTE	Currywurst (j) (Geflügel) Kräuterkartoffeln		Lachsfilet (d) (Thymian, Oregano) Salzkartoffeln Buttergemüse (Möhren, Erbsen, Blumenkohl)		
SALAT + ROHKOST	Rohkost (Möhren)	Krautsalat (Weißkohl)		Rohkost (Paprika)	
DESSERT + OBST	Obst	Obst (siehe Aushang)	Obst	Obst (siehe Aushang)	Obst

Wir behalten uns kurzfristige Änderungen des Speiseplans vor.

Zusatzstoffe

1 Mit Farbstoff	6 Geschwärtzt
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



Speiseplan 2



Schule: Schmittgasse

Der Speiseplan gilt für die KW 15, 19, 23, 27, also vom 1.04.2023 bis 31, 35

bis 31.09.2023



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	Vegetarisches Schnitzel (a1, j) Cous Cous (a1) (Möhren, Zucchini, Kichererbsen) Zaziki (g) (Quark, Gurke, Knoblauch)	Ofengemüse (Paprika, Zucchini, Zwiebeln) Vollkornreis	Gemüsefrikadelle (a1, j, i) Salzkartoffeln	Mie-Nudeln (a1, c, f, h, 2, 2, 4) (Möhren, Broccoli, Porree)	Tomatensuppe (i, c, g, a1) (Nudeln, Zucchini, Tomaten) Vollkornbrot
MIT FLEISCH/FISCH-KOMPONENTE			Mediterraner Fisch (g) (Seelachs) Salzkartoffeln		
SALAT + ROHKOST	Krautsalat (Weißkraut, Essig-Öl Dressing)	Salat (Blattsalat, Kichererbsen, Essig-Öl Dressing)	Salat (Blattsalat, Mais, Gurke, Essig-Öl Dressing)	Rohkost (Möhren)	Rohkost (Paprika)
DESSERT + OBST	Obst	Obst (siehe Aushang)	Obst	Obst (siehe Aushang)	Obst

Wir behalten uns kurzfristige Änderungen des Speiseplans vor.

Zusatzstoffe

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1 Mit Farbstoff | 6 Geschwärtzt |
| 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



Speiseplan 3



Schule: Schmittgasse

Der Speiseplan gilt für die KW **16, 20, 24, 28, 32, 36**, also vom **1.04.2023** bis **31.09.2023**

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	Eieromelette ^(c) Kartoffelpüree ^(c, f, g, j, i, 3, 8) Buttergemüse ^(Blumenkohl, Möhren, Erbsen)	Ofengemüse ^(Paprika, Zucchini, Tomatensoße) Vollkornreis	Vegetarisches Schnitzel ^(a1, j) Salzkartoffeln Kräuterquark ^(g)	Vollkornnudeln mit Pesto ^(a1) (Basilikum)	Pizza ^(a, g) (Tomatensoße, Goudakäse)
MIT FLEISCH/FISCH-KOMPONENTE		Hähnchengeschnetzeltes ^(a1, f, g, i) (Hähnchenbrust) Vollkornreis	Lachsfilet ^(d) Salzkartoffeln Kräuterquark ^(g)		
SALAT + ROHKOST		Salat ⁽ⁱ⁾ (Blattsalat, Gurke, Kidneybohnen, Jogurt Dressing)	Salat ⁽ⁱ⁾ (Blattsalat, Tomaten, Gurke, Jogurt Dressing)	Rohkost ^(Paprika)	Rohkost ^(Möhren)
DESSERT + OBST	Obst	Obst	Obst	Obst ^(siehe Aushang)	Obst ^(siehe Aushang)

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



Speiseplan 4



Schule: Schmittgasse

Der Speiseplan gilt für die KW **17, 21, 29, 33, 37**, also vom **1.04.2023** bis **31.09.2023**

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	Spätzle in Tomatensoße (a, c) (Tomatensoße, Möhren, Erbsen)	Falafel (k, c) Gemüsereis	Vegetarische Nuggets (a1, f) (Sojabasis) Kartoffelpüree (c, f, g, j, i, 3, 8)	Tortellini-Gratin (a1, c, g) (Tortellini, Spinat, Ricotta)	Pfannkuchen (a, c) Apfelmus
MIT FLEISCH/FISCH-KOMPONENTE	Rindergeschnetzeltes (a1, g, i) Spätzle (a1, c) Erbsen & Möhren		Scholle (d) Kartoffelpüree (c, f, g, j, i, 3, 8)		
SALAT + ROHKOST		Salat (Eisberg, Kidneybohnen, Gurken, Joghurt-Dressing)	Salat (Blattsalat, Tomaten, Gurken, Joghurt-Dressing)	Rohkost (Paprika)	Rohkost (Möhren)
DESSERT + OBST	Obst	Obst	Obst (siehe Aushang)	Obst	Obst (siehe Aushang)

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

