Speiseplan



















Schule: Peter-Lustig-Schule

Der Speiseplan gilt für die KW

3 , **also vom** 15.1.

bis 19.1.2024



Unser Speiseplan entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung". Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit diesem Logo

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
VEGETARISCHES GERICHT	Nudelauflauf mit Brokkoli a1,g	Spinat, Rührei, Salzkartoffeln ^{c,g}	Erbsensuppe mit Kartoffeln a,c,f,i	vegetarisches Schnitzel mit Tomatenreis a1,g	vegetarische Fischalternative mit Bratkartoffeln f
MIT FLEISCH/FISCH- KOMPONENTE			Erbsensuppe mit Kartoffeln und Rindswurst 2,3,a,c,i	Bio-Geflügel-Fleischkäse 2,3,4 mit Tomatenreis 	Alaska Seelachs mit Bratkartoffeln d
SALAT + ROHKOST	Kopfsalat, Chicoree- Salat, Essig-Öl-Dressing		Rote-Bete-Salat, Essig-Öl-Dressing	Eisbergsalat, Farmersalat g Essig-Öl-Dressing	Gurkensalat, Tomatensalat, Essig-Öl-Dressing
DESSERT + OBST	Obstpause ab 14 Uhr	Obstpause ab 14 Uhr	Joghurt natur g Obstpause ab 14 Uhr	Obstpause ab 14 Uhr	Apfelmus Obstpause ab 14 Uhr

Wir behalten uns kurzfristige Änderungen des Speiseplans vor.

<u>Allergene</u> Mit Farbstoff Geschwärzt Weizen Paranüsse Mit Konservierungsstoff Gewachst Sojabohnen h7 Pistazien Roggen Mit Phosphat Mit Nitritpökelsalz Macadamia- oder Queenslandnüsse Süßungsmittel(n) Hafer Mandeln Sellerie Mit Nitratpökelsalz und Nitrat Mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln Dinkel Haselnüsse Mit Antioxidationsmittel Enthält eine Phenylalaninguelle Krebstiere Walnüsse Mit Geschmacksverstärker Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder 1) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken Fier Kaschuniisse Geschwefelt Fische 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

