

# Speiseplan IGS Salzgitter

Kalenderwoche 11 09.03.20 - 13.03.20	Montag 09.03.2020	Dienstag 10.03.2020	Mittwoch 11.03.2020	Donnerstag 12.03.2020	Freitag 13.03.2020
Tagesgericht 1  <b>3,40 €</b>	Zwei Bifteki (mit Feta gefüllte Hackbällchen vom Rind) <sup>a,a1,c,g</sup> mit Tzatziki <sup>g</sup> , dazu Bio-Reis und Krautsalat* (3,9)	Drei Geflügelklößchen <sup>a,a1,c,j</sup> mit Paprika-Tomatensauce <sup>i</sup> und Bio-Vollkornreis*	Rindswurst an dunkler Bratensauce <sup>a,a1,a3,i,j</sup> , dazu Maisgemüse <sup>g</sup> und Salzkartoffeln <sup>i</sup> (1,3,8,13)	 Bio-Rigatonelli <sup>a,a1,c</sup> mit Lachs-Dillsauce <sup>a,a1,d,i</sup> , dazu Gurkensalat in Joghurtdressing <sup>g</sup> *	
Tagesgericht 2 (vegetarisch)  <b>3,40 €</b>	 Kartoffelsuppe mit Grünkern <sup>a,a5,g,i</sup> , dazu Bio-Vollkornbrot* <sup>a,a1,a2,a3,k</sup>	Sojageschnetzeltes mit Champignons und Schnittlauch <sup>a,a1,g,i,f</sup> , dazu Spätzle <sup>a,a1,c</sup>	Gemüsecurry (Karotten, Zucchini, Paprika) in Kokossauce <sup>g,i</sup> , mit Basmatireis (100 % Bio)** 	Blumenkohl mit Semmelbröseln <sup>a,a1,g</sup> , dazu Kräutersauce <sup>a,a1,g,i</sup> und kleine Bio-Kartoffeln*	
Tagesgericht Gluten-/Laktosefrei Bestellbar für Kinder mit diesen Unverträglichkeiten  <b>5,30 €</b>	Hähnchengeschnetzeltes <sup>g</sup> mit grünen Bohnen, dazu Reis (L,G) Mit laktosefreien Milchprodukten	Chili con Carne vom Rind <sup>d</sup> , dazu ein glutenfreies Brötchen (L,M,G)	Rindswurst mit Tomaten-Curry-Sauce <sup>i</sup> , dazu kleine Kartoffeln und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>j,i</sup> (1,3,8,13) (L,M,G)	Glutenfreie Penne mit Lachs-Dill-Sahnesauce <sup>d,g</sup> und Gurkensalat <sup>i</sup> (3) (L,G) Mit laktosefreien Milchprodukten	
Salatcup  <b>3,40 €</b>	Salatcup mit Thunfisch <sup>d</sup> und roten Zwiebeln, dazu ein Brötchen <sup>a,a1,(10)</sup>	Salatcup mit gebratenen Hähnchenstreifen, dazu Brötchen <sup>a,a1(10)</sup>	Salatcup mit Tomate und Mozzarella <sup>g</sup> , dazu ein Brötchen <sup>a,a1</sup>	Salatcup mit gebratenen Putenhackbällchen <sup>a,a1,c,i,j</sup> dazu ein Brötchen <sup>a,a1</sup>	
Dessert  Dessert 0,40€ Handobst 0,50€	 Kirschgoghurt <sup>g</sup>	 Handobst	Donut <sup>a,a1,f,g</sup>	 Handobst	

### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: Allergene:

- 1 = mit Konservierungsstoff  
2 = mit Farbstoff  
3 = Mit Antioxidationsmittel  
4 = mit Geschmacksverstärker  
5 = geschwefelt  
6 = geschwärzt  
7 = gewachst  
8 = mit Phosphat  
9 = mit Süßungsmittel  
10 = mit Säuerungsmittel  
11 = enthält eine Phenylalaninquelle  
12 = mit Nitrat  
13 = mit Nitritpökelsalz
- a = Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus  
a1 = enthält Weizen  
a2 = enthält Roggen  
a3 = enthält Gerste  
a4 = enthält Hafer  
a5 = enthält Dinkel  
a6 = enthält Kamut
- b = enthält Krebstiere und Erzeugnisse daraus | c = enthält Eier und Erzeugnisse daraus  
d = enthält Fische und Erzeugnisse daraus | e = enthält Erdnüsse und Erzeugnisse daraus  
f = enthält Sojabohnen und Erzeugnisse daraus | g = enthält Milch und Erzeugnisse daraus
- h = enthält Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus  
h1 = enthält Mandel  
h2 = enthält Haselnuss  
h3 = enthält Walnuss  
h4 = enthält Kaschnuss  
h5 = enthält Pekanuss  
h6 = enthält Paranuss  
h7 = enthält Pistazie  
h8 = enthält Macadamianuss
- i = enthält Sellerie und Erzeugnisse daraus | j = enthält Senf und Erzeugnisse daraus  
k = enthält Sesamsamen und Erzeugnisse daraus | l = enthält Schwefeldioxid und Sulfite

### Sonstige Kennzeichnungen im Speiseplan



mit Schweinefleisch



\*\* = Gericht 100 % Bio

\* = Gericht enthält Bio - Komponenten



Zertifiziert durch: DE-ÖKO-007  
Kontrollnummer: DE-NI-007-0384-B

### Allergiergericht:

LMG = Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie, Glutenunverträglichkeit  
LG = Laktoseintoleranz, Glutenunverträglichkeit

Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen und in Tageseinrichtungen für Kinder.

