


Speiseplan IGS Salzgitter

Kalenderwoche 12 16.03.20 - 20.03.20	Montag 16.03.2020	Dienstag 17.03.2020	Mittwoch 18.03.2020	Donnerstag 19.03.2020	Freitag 20.03.2020
Tagesgericht 1 3,40 €	Hähnchengeschnetzeltes in Limonensauce ^{a,a1,g,i} dazu Bio-Erbsen-Karottengemüse^g und Bio-Vollkornreis*	Deftiges Rindergulasch mit Paprika ^{a,a1,g,i} dazu Spätzle ^{a,a1,c}	Fleischkäse (Geflügel) mit Bratensauce ^{a,a1,a3,i,l} dazu Kartoffelpüree ^g und bunte Gemüseemischung ^g (1,3,8,13)	 Erbseneintopf mit Einlage von der Geflügelwurst ^{g,i,j} dazu Baguette ^{a1,a2} (1,3,8,13)	
Tagesgericht 2 (vegetarisch) 3,40 €	Drei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung ^{g,i} dazu Bio-Rahmspinat^{g,i,*}	 Bunte Bio-Spirelli^{a,a1,c} mit Bärlauchpestosauce ^{g,h,h1,i} dazu Knabbermöhren *	 Vegetarischer Gyros-Auflauf in Tomaten-Sahnesauce mit Käse überbacken ^{c,g,i,f} dazu Bio-Reis und Krautsalat* (3,9)	Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung ^{a,a1,a3,a4,c,g,i} dazu Schnittlauchsauce ^{a,a1,g,i} und Bio-Gemüse-Reis^g*	
Tagesgericht Gluten-/Laktosefrei Bestellbar für Kinder mit diesen Unverträglichkeiten 5,30 €	Glutenfreie Penne mit Rahmspinat ^{g,i} und Karotten-Apfel-Salat (1,3,9) (L,M,G) Mit laktosefreien Milchprodukten	Kartoffelpüree mit Brokkoli-Blumenkohlrahmgemüse ^g (3) (L,G) Mit laktosefreien Milchprodukten	Chili sin Carne ⁱ mit Schmand Dip ^g und Reis (L,M,G) Mit laktosefreien Milchprodukten	Glutenfreie Penne mit Rataouillegemüse ⁱ dazu Salat mit Himbeerdressing ⁱ (1,5) (L,M,G)	
Salatcup 3,40 €	Salatcup mit Pute und Ei ^c dazu ein Brötchen ^{a,a1(10)}	Salatcup mit Käsewürfel ^g dazu ein Brötchen ^{a,a1}	Salatcup mit Thunfisch ^d und roten Zwiebeln, dazu ein Brötchen ^{a,a1}	 Salatcup mit Kochschinken, Käsestreifen ^g und Ei ^c dazu ein Brötchen ^{a,a1} (3,8,13)	
Dessert Dessert 0,40€ Handobst 0,50€	Schokopudding ^g mit Vanillesauce ^g	 Handobst	Bio-Cookie "Kerniger Hafer" ^{a,a4,a5}	 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

Allergiegericht:

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.

