



Dieser Speiseplan wurde mitgestaltet von den Kindern der 6. Klasse:  
 Tim Steimer, Leonie Capelle, Lea Rauls, Fabienne Wax, Tanja Plamann, Daniel Plamann

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
19.06.17 bis 23.06.17	Bio Spirelli (a) mit Kräuter-Frischkäsesoße (g,7) Eisbergsalat mit Mais (g,j,1,6,7) Stracciatellajoghurt (e,g,6,7)	Hähnchenschnitzel (a) Kartoffelpüree (g,7) Möhrensalat Obst der Saison	Überbackene Käseravioli (a,g,7) in Tomatensoße Salat (g,j,1,6,7) Pudding (g,6,7)	Seelachsfilet (d) in Maispanade Cocktaildip (6,7) Vollkornreis Gurkensalat (g,7) Obst der Saison	Gulaschsuppe (Rindfleisch) Brot (a,e,k) Kuchen (a,c,g,6,7)
Vegetarische Alternative	siehe oben	Blumenkohl-Käseschnitzel (a,g,7) Kartoffelpüree (g,7) Möhrensalat Obst der Saison	siehe oben	Milchreis mit Zimt und Zucker (g,6,7) Obst der Saison	Kartoffelsuppe (g,7) Brot (a,e,k) Kuchen (a,c,g,6,7)
26.06.17 bis 30.06.17	Tag für Afrika	<b>Burger zum Selberbelegen</b> (a) Frikadelle (Schweinefleisch, a,c,j, alternativ Rindfleisch) Tomaten, Gurken und Salat Ketchup (6) Kartoffelwedges Obst der Saison	Bio Nudeln (a) mit Bratkartoffeln Croutons (a) Salat (g,j,1,6,7) Apfelmus (3,6)	  <b>Sportfest</b> Lunchpakete für alle	  <b>School's out for summer</b>
Vegetarische Alternative		Gemüseburger (a,c,i) Tomaten, Gurken und Salat Ketchup (6) Kartoffelwedges Obst der Saison	siehe oben		

Zusatzstoffliste:

1= mit Konservierungsstoffen, 2= mit Farbstoffen, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker,  
 5= mit Phosphat, 6= Zuckerarten u. Süßungsmittel, 7= mit Milcheiweiß, 8= mit kakaohaltiger Fettglasur

Allergene: a=Gluten, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fische, e=Erdnüsse(Nüsse), f=Soja, g=Laktose, h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, L=Schwefeldioxid u. Sulphite, m=Weichtiere, n=Lupine  
 DE-ÖKO-006, Kontrollnummer D-SL-006-15469-B, Nudeln und Möhren immer aus kontrolliert biologischem Anbau. Generell verwenden wir Bio-Eier.