








Speiseplan vom 03.06. – 07.06.2019 Jodocus-Nünning-Gesamtschule Borken

	Smart-Eating (DGE)	
Montag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar^{2,8,Ei,G1,M,Sn} - Pastabar^{2,Ei,G1,M,S} - Pizzabar^{2,3,5,7,G1,M} - Dessertbar^{E,G1,MN1,N2} <p style="text-align: center;">Tagesmenü Geflügelbruststreifen "Indisch"^{18,G1,M} mit Früchten in Currysoße Reis</p>	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar^{2,8,Ei,G1,M,Sn} - Pastabar^{2,Ei,G1,M,S} - Pizzabar^{2,3,5,7,G1,M} - Dessertbar^{E,G1,MN1,N2} <p style="text-align: center;">Tagesmenü Königsberger Klopse^{8,E,G1,Sn} (gekochte Fleischklöße) in feiner Kapernsoße^{G1,M} BIO-Kartoffeln </p>	
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar^{2,8,Ei,G1,M,Sn} - Pastabar^{2,Ei,G1,M,S} - Pizzabar^{2,3,5,7,G1,M} - Dessertbar^{E,G1,MN1,N2} <p style="text-align: center;">Tagesmenü Gemüseauswahl⁸ Seelachsfilet^{8,F,G1,M} (mehliert) dazu Remoulade^{2,8,E,F,G1,M,Sn} BIO-Kartoffeln </p>	 
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar^{2,8,Ei,G1,M,Sn} - Pizzabar^{2,3,5,7,G1,M} - Dessertbar^{E,G1,MN1,N2} <p style="text-align: center;">Tagesmenü Frische Zucchini-Pilz-Pfanne in Kräutersoße^{G1,M} Naturreis</p>	

vollw = vollwertig, 2= Farbstoffe, 3= Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7= Phosphat, 8= Süßungsmittel, E = Erdnuss, Ei = Ei, F = Fisch (nahezu grätenfrei), G = Glutenhaltiges Getreide, G1= Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Grünkern, G5 = Hafer, G6 = Dinkel, K = Krebstiere, M = Milch/Laktose, N = Schalenfrüchte, N1 = Mandeln, N2 = Haselnüsse, N3 = Walnüsse, N4 = Cashewnüsse, S = Sellerie, Se = Sesam, Sj = Soja, Sn = Senf, Sw= geschwefelt, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O = täglich und saisonal wechselnd

Die Kennzeichnung der Nudelbar, der Salatbar, der Dessertbar und der Pizzabar hängen in der Schulmensa aus.

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.



Die grün hinterlegten Komponenten entsprechen den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.












Wir wünschen Ihnen
„Guten Appetit“



DE-ÖKO-012



Speiseplan vom 10.06. – 14.06.2019 Jodocus-Nünning-Gesamtschule Borken

Smart-Eating (DGE)				
Montag 	Pfingstmontag			
Dienstag	Pfingstferien			
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar^{2,8,E,G1,M,Sn} - Pastabar^{2,Ei,G1,M,S} - Pizzabar^{2,3,5,7,G1,M} - Dessertbar^{E,G1,M,N1,N2} <p style="text-align: center;">Tagesmenü Gemüseauswahl⁸</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center; border-right: 1px solid black;"> Hähnchennuggets^{2,7,G1} dazu Currysoße^{8,G1} Naturreis </td> <td style="width: 50%; text-align: center;"> Fischnuggets^{6,G1,M,S,S} (Seelachs) dazu Currysoße^{8,G1} Naturreis </td> </tr> </table>	Hähnchennuggets ^{2,7,G1} dazu Currysoße ^{8,G1} Naturreis	Fischnuggets ^{6,G1,M,S,S} (Seelachs) dazu Currysoße ^{8,G1} Naturreis	 
Hähnchennuggets ^{2,7,G1} dazu Currysoße ^{8,G1} Naturreis	Fischnuggets ^{6,G1,M,S,S} (Seelachs) dazu Currysoße ^{8,G1} Naturreis			
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar^{2,8,E,G1,M,Sn} - Pastabar^{2,Ei,G1,M,S} - Dessertbar^{E,G1,M,N1,N2} <p style="text-align: center;">Tagesmenü Rotkohl⁵</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center; border-right: 1px solid black;"> Frische grobe Bratwurst^{5,Ei,Sn} dazu Bratensoße^{8,G1,Sn} BIO-Kartoffeln  </td> <td style="width: 50%; text-align: center;"> Veg. Bratwurst^{8,G1} dazu Bratensoße^{8,G1,Sn} BIO-Kartoffeln  </td> </tr> </table>	Frische grobe Bratwurst ^{5,Ei,Sn} dazu Bratensoße ^{8,G1,Sn} BIO-Kartoffeln 	Veg. Bratwurst ^{8,G1} dazu Bratensoße ^{8,G1,Sn} BIO-Kartoffeln 	 
Frische grobe Bratwurst ^{5,Ei,Sn} dazu Bratensoße ^{8,G1,Sn} BIO-Kartoffeln 	Veg. Bratwurst ^{8,G1} dazu Bratensoße ^{8,G1,Sn} BIO-Kartoffeln 			

vollw = vollwertig, 2= Farbstoffe, 3= Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7 = Phosphat, 8= Süßungsmittel, E = Erdnuss, Ei = Ei, F = Fisch (nahezu grätenfrei), G = Glutenhaltiges Getreide, G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Grünkern, G5 = Hafer, G6 = Dinkel, K = Krebstiere, M = Milch/Laktose, N = Schalenfrüchte, N1 = Mandeln, N2 = Haselnüsse, N3 = Walnüsse, N4 = Cashewnüsse, S = Sellerie, Se = Sesam, Sj = Soja, Sn = Senf, Sw= geschwefelt, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O = täglich und saisonal wechselnd

Die Kennzeichnung der Nudelbar, der Salatbar, der Dessertbar und der Pizzabar hängen in der Schulumensa aus.

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.



Die grün hinterlegten Komponenten entsprechen den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Wir wünschen Ihnen
„Guten Appetit“





DE-ÖKO-012



Stattküche
Schul- und Kindergartencatering gGmbH

Speiseplan vom 17.06. – 21.06.2019 Jodocus-Nünning-Gesamtschule Borken

	Smart-Eating (DGE)	
Montag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar^{2,8,E,G1,M,Sn} - Pastabar^{2,E,G1,MS} - Pizzabar^{2,3,5,7,G1,M} - Dessertbar^{E,G1,MN1,N2} <p style="text-align: center;">Tagesmenü Fischburger^{2,8,6,F,G1,M,Se,S,Sn} (Fischfrikadelle im Burger-Brötchen mit Remoulade)</p>	
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> - Salatbar^{2,8,E,G1,M,Sn} - Pastabar^{2,E,G1,MS} - Pizzabar^{2,3,5,7,G1,M} - Dessertbar^{E,G1,MN1,N2} <p style="text-align: center;">Tagesmenü „Mini-Germknödel“^{4,G1,M} dazu Soße mit Vanillegeschmack^{2,M}</p>	
Donnerstag	Fronleichnam	
Freitag	Keine Mittagsverpflegung	

vollw = vollwertig, 2 = Farbstoffe, 3 = Konservierungsstoffe, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = geschwärzt, 7 = Phosphat, 8 = Süßungsmittel, E = Erdnuss, Ei = Ei, F = Fisch (nahezu grätenfrei), G = Glutenthaltiges Getreide, G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Grünkern, G5 = Hafer, G6 = Dinkel, K = Krebstiere, M = Milch/Laktose, N = Schalenfrüchte, N1 = Mandeln, N2 = Haselnüsse, N3 = Walnüsse, N4 = Cashewnüsse, S = Sellerie, Se = Sesam, Sj = Soja, Sn = Senf, Sw = geschwefelt, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O = täglich und saisonal wechselnd

Die Kennzeichnung der Nudelbar, der Salatbar, der Dessertbar und der Pizzabar hängen in der Schulmensa aus.

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.



Die grün hinterlegten Komponenten entsprechen den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Wir wünschen Ihnen
„Guten Appetit“



DE-ÖKO-012

Änderungen vorbehalten