

Name: Vorname des Kindes: Schule: **GSZ Stralendorf** Kdn.-Nr.:

Unterschrift der Eltern:

Diese Bestellung bitte in der Essenausgabe der Schule abgeben. Bei Abmeldungen geben Sie bitte unbedingt die Kundennummer an. Abmeldungen sind in der Zeit von 6.30 bis 8.00 Uhr für den jeweiligen Tag möglich, von 8.45 Uhr bis 15.30 Uhr für die übrige Zeit.



Zertifizierter Caterer
Unser Essen 1 ist nach dem
„DGE Qualitätsstandard für die
Schulverpflegung“ zertifiziert.
 (DGE = Deutsche Gesellschaft für Ernährung)

Scan mich

Speiseplan September 2019

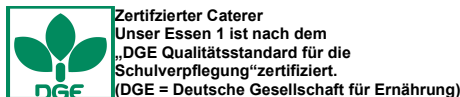
Dat.	Essen 1 DGE zertifiziert	Essen 2	Essen 3	Essen 4 für den kleinen Hunger	Salatteller
Mo., 02.09. 2019	Bandnudeln mit Käsesauce und buntes Broccoligemüse mit Paprika- und Apfelwürfeln A,C,G <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Gebratene Wurstscheiben (Wiener) in fruchtiger Tomatensauce, Kartoffelpüree, Dessert 2,A,G <input type="checkbox"/>	Hähnchenbrustfilet pan., Sommergemüse in feiner Kräutersauce, Salzkartoffeln, Dessert A,G <input type="checkbox"/>	Salzkartoffeln mit Sommergemüse in Kräutersauce, Dessert A,G <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Vita-Mix, Dressing, Blattsalat, Möhren, Erbsen, Mais, Paprika, Hackfleischröllchen A,G <input type="checkbox"/> groß <input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/>
Di., 03.09. 2019	Schweinegulasch mit Salzkartoffeln, Rotkrautsalat und Schnittlauchquark-Dipp, Obst A,G <input type="checkbox"/>	Grießbrei mit roter Beerengrütze, Obst A,G <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Gebackenes Seelachsfilet, Rahmspinat, Kartoffelpüree, Obst A,D,G <input type="checkbox"/>	Kartoffelpüree, Rahmspinat, Dessert A,G <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Salatteller mit Käsewürfel, Blattsalat, Erbsen, Mais, Tomaten, Cocktail Dressing G <input checked="" type="checkbox"/> groß <input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/>
Mi., 04.09. 2019	Gabelspaghetti mit buntem Gemüse (Paprika, Mais), Tomaten-Thunfisch-Sauce A,C,D,G <input type="checkbox"/>	Chicken-Crossies, kleine Blumenkohlröschen in heller Sauce, Salzkartoffeln, Dessert A,G <input type="checkbox"/>	Bratklops, kleine Blumenkohlröschen in heller Sauce, Salzkartoffeln, Dessert A,C,G <input type="checkbox"/>	Salzkartoffeln, kleine Blumenkohlröschen in heller Sauce, Dessert A,G <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Salatteller „Hawaii“, Dressing, Blattsalat, Weißkohl, Rosinen, Ananas, Frühlingsrolle A,C,G <input checked="" type="checkbox"/> groß <input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/>
Do., 05.09. 2019	Putensteak mit milder Honig-Senf-Sauce, Naturreis und Möhrenrohkost, Obst A,G,J <input type="checkbox"/>	kl. Schweineschnitzel pan., Bohnengemüse in holländischer Sauce, Salzkartoffeln, Obst A,C,G <input type="checkbox"/>	Gemüse-Gouda-Knusperstäbchen mit Möhren in Kräutersauce, Salzkartoffeln, Obst A,C,G,I <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Naturreis mit Honig-Senf-Sauce und Möhrenrohkost, Obst A,G <input type="checkbox"/>	Tomaten-Salatteller, Dressing, Blattsalat, Tomaten, Zwiebeln, Thunfisch D,G groß <input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/>
Fr. 06.09. 2019	Rote Linseneintopf mit feinem Lauch und Möhren, Vollkornbrötchen A,I <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Schweinerahmgeschnetzeltes mit Fingermöhren und Schmetterlingsnudeln, Dessert A,G <input type="checkbox"/>	2 Drum Sticks (Unterkeulen), Geflügelsauce, Kaiser-gemüse, Salzkartoffeln, Dessert A,G <input type="checkbox"/>	Salzkartoffeln, Geflügelsauce, Kaiser-gemüse, Dessert A,G <input type="checkbox"/>	Chefsalat, Dressing, Blattsalat, Gurke, Tomate, Kochei, Käse, Schinken G,C <input type="checkbox"/> groß <input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/>
Mo., 09.09. 2019	Gemüsefrikadelle mit Bechamelsauce, Broccoli und Salzkartoffeln A,C,G <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Pan. Jagdwurstscheibe, Tomaten-Basilikumsauce, Butternudeln, Dessert 2,A,G,J <input type="checkbox"/>	Zartes Rindergulasch, Rotkohl, Salzkartoffeln, Dessert A,G <input type="checkbox"/>	Butternudeln mit Tomaten-Basilikumsauce, Dessert A,G <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Farmer-Mix, Dressing, Blattsalat, Gurke, Mais, Möhren, Schnittelstreifen A,C,G <input type="checkbox"/> groß <input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/>
Di., 10.09. 2019	Buntes Hühnerfrikassee, (mit Erbsen und Möhren) Langkomreis, Möhrensalat, Obst A,G <input type="checkbox"/>	Königsberger Pasta (kl. Hackbällchen Königsberger Art mit Muschelnudeln), Obst A,G,C <input type="checkbox"/>	Kleines Schweinesteak, Kräuterkartoffeln, Quark-Dipp und Möhrensalat, Obst A,G <input type="checkbox"/>	Kräuterkartoffeln, Quark-Dipp und Möhrensalat, Obst A,G <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	„Salatplatte“ ital. Essig-Öl-Dressing, Kopfsalat, Paprika, Gurke, Radieschen, Kochei, gebrat. Hähnchenbruststreifen C groß <input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/>
Mi., 11.09. 2019	Seelachsfilet (MSC) mit Tomaten- Basilikumsauce, gebratenen Blumenkohl und Salzkartoffeln A,D,G <input type="checkbox"/>	Putenschnitzel pan., Pfannensauce, Kohlrabi-Möhren-gemüse, Salzkartoffeln, Dessert A,G <input type="checkbox"/>	Nudelgratin á la Italia (Makkaroni mit Hackfleisch und fruchtiger Tomaten-sauce), Dessert A,C,G <input type="checkbox"/>	Salzkartoffeln, Pfannensauce, Kohlrabi-Möhren-Gemüse, Dessert A,G <input type="checkbox"/>	Balkansalat, Dressing, Blattsalat, Weißkohl, rote, grüne u. gelbe Paprika, Apfel, Zwiebeln, Kocheischeiben C,G <input checked="" type="checkbox"/> groß <input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/>
Do., 12.09. 2019	Vollkornnudeln á la Bolognese (Schwein) mit Reibekäse und Eisberg-Mandarinen-Salat, Obst A,G <input type="checkbox"/>	Eierkuchen mit Apfelmus oder Zucker und Zimt, Obst A,C,G <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Zarter Kasslerückenbraten, Ananassauerkraut, Sauce, Salzkartoffeln, Obst A,G <input type="checkbox"/>	Salzkartoffeln, Sauce, Ananassauerkraut, Obst A,G <input type="checkbox"/>	Salatteller Tomate-Mozzarella (in Scheiben), Blattsalat, Feldsalat, Croutons, Dressing A,G <input checked="" type="checkbox"/> groß <input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/>
Fr., 13.09. 2019	Gemüseintopf "Querbeet", mit Erbsen, Möhren- und Kartoffelwürfeln, Vollkornbrötchen A,I <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Currywurstscheiben in milder Barbequesauce, Kartoffelpüree, Gurkensalat, Dessert 2,A,G <input type="checkbox"/>	Gebackene Hähnchenbrust nat., Geflügelrahmsauce, Kohlrabi, gelbe und rote Karotten und Bohnen, Salzkartoffeln, Dessert A,G <input type="checkbox"/>	Salzkartoffeln, Geflügel-rahmsauce, Kohlrabi, gelbe und rote Karotten und Bohnen, Dessert A,G <input type="checkbox"/>	Chefsalat, Dressing, Blattsalat, Gurke, Tomate, Kochei, Käse, Schinken G,C <input type="checkbox"/> groß <input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/>

Änderungen vorbehalten! Für Druckfehler und Irrtum wird keine Haftung übernommen.

V = vegetarisches Gericht = ohne Schweinefleisch

Rückgabe der Speisepläne bitte bis zum 23.08.2019

Enthalt: Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe unserer Desserts sind auf der jeweiligen Einzelverpackung ausgewiesen. 1 mit Farbstoff(en), 2 mit Konservierungsstoff(en), 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Schwefeldioxid oder geschwefelt, 6 mit Mithenweiß 7 chininhaltig, 8 mit Süßungsmittel, 9 enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam), 10 gewachst, 11 mit Taurin, 12 Phosphat, 13 Fisch aus zertifiziertem, nachhaltigem Fischfang **Seit 13.12.2014 dek- pflichtige Inhaltsstoffe (Allergene):** A Glutenhaltiges Getreide (Weizen), B Krebstiere und daraus gewonnene Produkte, C Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse, D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose, H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse (Mandel, Hasel, Walnüsse usw.), I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, K Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse, L Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse, M Weichtiere wie Muscheln, Schnecken, Tintenfisch und daraus gewonnene Erzeugnisse. Aufgrund unserer umfangreichen Speisenerstellung verarbeiten wir eine Vielzahl von Rohstoffen, so dass Spuren von Senf, Sellerie, Soja, Milch und Ei enthalten sein können.



Zertifizierter Caterer
 Unser Essen 1 ist nach dem
 „DGE Qualitätsstandard für die
 Schulverpflegung“ zertifiziert.
 (DGE = Deutsche Gesellschaft für Ernährung)



Dat.	Essen 1 DGE zertifiziert	Essen 2	Essen 3	Essen 4 für den kleinen Hunger	Salatteller
Mo., 16.09. 2019	Putengeschnetzeltes in Tomaten-Mangosauce mit Langkornreis und Eisberg-Birnen-Salat A,G <input type="checkbox"/>	Fischnuggets mit Dillsauce, Salzkartoffeln und Eisberg-Birnen-Salat, Dessert A,D,G <input type="checkbox"/>	Gefüllte Paprikaschote mit Basilikum-Paprika-Sauce, Salzkartoffeln, Dessert A,C,G <input type="checkbox"/>	Salzkartoffeln mit Dillsauce und Eisberg-Birnen-Salat, Dessert A,G <input checked="" type="checkbox"/>	Salatteller mit Cheese-Wedges (Mini-Camembert), Blattsalat, Tomatenscheiben, Aprikosen und fruchtigem Dressing A,C,G <input checked="" type="checkbox"/> groß <input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/>
Di., 17.09. 2019	Bunte Gemüsepfanne (Karotten, Bohnen, Blumenkohl) mit Reismudeln und Kräuterquark-Dipp, Obst A,G <input checked="" type="checkbox"/>	Hackbällchen in milder Teufelssauce, Butterreis, Obst A,C,G <input type="checkbox"/>	kl. Schnitzel pan. Zitronen-Erbensauce, Kräuter-kartoffeln, Obst A,G,J <input type="checkbox"/>	Kräuterkartoffeln, Zitronen-Erbensauce, Obst A,G <input type="checkbox"/>	Salatteller mit Fischnuggets, Eisbergsalat, Möhrenstifte, Apfelstreifen, Bohnensalat, Kräuterdressing A,C,D groß <input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/>
Mi., 18.09. 2019	Lachsfilet mit Naturreis, Kräuterquark und Gurkensalat A,D,G <input type="checkbox"/>	Milchreis mit Apfelkompott, Dessert A,G <input checked="" type="checkbox"/>	Geschmorter Schweinebraten, Rotkohl, pik.Sauce, Salzkartoffeln, Dessert A,G <input type="checkbox"/>	Salzkartoffeln mit pik. Sauce, Rotkohl, Dessert A,G <input type="checkbox"/>	Salatteller mit Käsewürfel, Blattsalat, Erbsen, Mais, Tomaten, Cocktail Dressing G <input checked="" type="checkbox"/> groß <input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/>
Do., 19.09. 2019	2 Kartoffeltaschen, gefüllt mit Frischkäse, Rührei, Spinat, Obst A,C,G <input checked="" type="checkbox"/>	Geflügelrikadelle, Erbsen-Möhrengemüse in Hollandaise, Salzkartoffeln, Obst A,C,G <input type="checkbox"/>	Schinken-Nudelgratin mit Gemüse und Käsehaube, ital. Sauce, Obst 2,A,C,G <input type="checkbox"/>	Salzkartoffeln, Erbsen-Möhrengemüse in Hollandaise, Obst A,C,G <input checked="" type="checkbox"/>	Salatteller „Hawaii“, Dressing, Blattsalat, Weißkohl, Rosinen, Ananas, Frühlingssrolle A,C,G <input checked="" type="checkbox"/> groß <input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/>
Fr., 20.09. 2019	Erbseintopf mit Möhren, Lauch und Schnippelwurst (Schwein/ Rind), Vollkornbrötchen 2,3,A,I <input type="checkbox"/>	Kartoffelbratwurstpfanne mit Gemüse, cremiger Tomaten-Ketschup-Dipp, Dessert A,G <input type="checkbox"/>	"Falscher Hase" (hausgemachter Hackbraten mit Ei), Sauce, grüne Bohnen, Salzkartoffeln, Dessert A,C,G <input type="checkbox"/>	2 Eierpannkuchen (aus Dinkelmehl) gefüllt mit Nougat & weißer Schokolade, Dessert 3,00 € A,C,G <input checked="" type="checkbox"/>	Chefsalat, Dressing, Blattsalat, Gurke, Tomate, Kochei, Käse, Schinken G,C groß <input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/>
Mo., 23.09. 2019	Kleine Hähnchenbrust, Bechamelsauce, Erbsen, Möhren und gelbe Bohnen, Naturreis A,G <input type="checkbox"/>	Frankfurter Wurstgulasch mit Spirellis, Dessert 2,A,G,J <input type="checkbox"/>	Blumenkohl-Käsemedaillon mit Möhren-Kräutersauce, Salzkartoffeln, Dessert A,C,G <input checked="" type="checkbox"/>	Salzkartoffeln, Möhren-Kräutersauce, Dessert A,G <input checked="" type="checkbox"/>	Farmer-Mix, Dressing, Blattsalat, Gurke, Mais, Möhren, Schnitzelstreifen A,C,G groß <input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/>
Di., 24.09. 2019	Kochei in milder Senfsauce, Salzkartoffeln, Apfel-Rotkrautsalat, Obst A,C,G,J <input checked="" type="checkbox"/>	Sahne-Geschnetzeltes (Schwein) mit Erbsen, Eierspätzle, Obst A,G <input type="checkbox"/>	Gabelspaghetti á la Bolognese (Rind) mit Reibekäse, Obst A,C,G <input type="checkbox"/>	Salzkartoffeln mit milder Senfsauce, Apfel-Rotkrautsalat, Obst A,C,G,J <input checked="" type="checkbox"/>	Vita-Mix, Dressing, Blattsalat, Möhren, Erbsen, Mais, Paprika, Hackfleischröllchen A,G groß <input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/>
Mi., 25.09. 2019	Seehecht nat. (Hoki, MSC) mit Frischkäsesauce, Blattspinat und Salzkartoffeln A,D,G <input type="checkbox"/>	Kochklops in Sauce nach „Königsberger Art“, Salzkartoffeln, Möhrensalat, Dessert A,C,G <input type="checkbox"/>	Szegediner Gulasch (Schweinegulasch mit mildem Sauerkraut), Salzkartoffeln, Dessert A,G <input type="checkbox"/>	Salzkartoffeln mit Frischkäsesauce und Blattspinat, Dessert A,G <input checked="" type="checkbox"/>	Salatteller mit Käsewürfel, Blattsalat, Erbsen, Mais, Tomaten, Cocktail Dressing G <input checked="" type="checkbox"/> groß <input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/>
Do., 26.09. 2019	Broccoli-Nuggets mit Kräutersauce, Salzkartoffeln, Kohlrabi-Möhren-Salat, Obst A,C,G <input checked="" type="checkbox"/>	Zarte Hähnchenkeule, Geflügelsauce, Apfel-Rotkohl, Salzkartoffeln, Obst A,G <input type="checkbox"/>	Nudel-Würstchenaufauf mit knuspriger Käsehaube, Hot-Dog-Sauce, Obst 2,A,C,G <input type="checkbox"/>	Salzkartoffeln, Geflügelsauce, Apfel-Rotkohl, Obst A,G <input type="checkbox"/>	„Salatplatte“ ital. Essig-Öl-Dressing, Kopfsalat, Paprika, Gurke, Radieschen, Kochei, gebrat. Hähnchenbruststreifen C groß <input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/>
Fr., 27.09. 2019	Sternchen-Nudeltopf mit Hähnchenfleisch, Möhren, Erbsen und Vollkornbrötchen A,I <input type="checkbox"/>	Putenschnitzel pan. mit buntem Nudelsalat (kalt), Dessert A,C,G <input type="checkbox"/>	Kohlroulade, Schmorkohl-sauce, Salzkartoffeln, Dessert A,C,G <input type="checkbox"/>	Bunter Nudelsalat (kalt), Dessert A,C,G <input checked="" type="checkbox"/>	Chefsalat, Dressing, Blattsalat, Gurke, Tomate, Kochei, Käse, Schinken G,C groß <input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/>
Mo., 30.09. 2019	Möhren-Bolognese mit Vollkornnudeln und Reibekäse, Eisberg-Pfirsich-Salat A,G,I <input checked="" type="checkbox"/>	Hefeklöße mit Kirschsuppe, Dessert A <input checked="" type="checkbox"/>	Schweineschnitzel pan., Kohlrabi-Möhrengemüse, Sauce, Salzkartoffeln, Dessert A,G <input type="checkbox"/>	Salzkartoffeln, Sauce, Kohlrabi-Möhrengemüse, Dessert A,G <input type="checkbox"/>	Balkansalat, Dressing, Blattsalat, Weißkohl, rote, grüne u. gelbe Paprika, Apfel, Zwiebeln, Kocheischeiben C,G <input checked="" type="checkbox"/> groß <input type="checkbox"/> klein <input type="checkbox"/>

Rückgabe der Speisepläne bitte bis zum 23.08.2019

Enthält: Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe unserer Desserts sind auf der jeweiligen Einzelverpackung ausgewiesen. 1 mit Farbstoff(en), 2 mit Konservierungsstoff(en), 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Schwefeldioxid oder geschwefelt, 6 mit Milcheiweiß 7 chininhaltig, 8 mit Süßungsmittel, 9 enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam), 10 gewachst, 11 mit Taurin, 12 Phosphat, 13 Fisch aus zertifiziertem, nachhaltigem Fischfang **Seit 13.12.2014 dekl. - pflichtige Inhaltsstoffe (Allergene):** A Glutenhaltiges Getreide (Weizen), B Krebstiere und daraus gewonnene Produkte, C Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse, D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose, H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse (Mandel, Hasel, Walnüsse usw.), I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, K Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse, L Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse, M Weichtiere wie Muscheln, Schnecken, Tintenfisch und daraus gewonnene Erzeugnisse. Aufgrund unserer umfangreichen Speisenherstellung verarbeiten wir eine Vielzahl von Rohstoffen, so dass Spuren von Senf, Sellerie, Soja, Milch und Ei enthalten sein können.