




Speiseplan Mensa Gesamtschule Bremen West 2019

Die grün hinterlegten Menülinie entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“. Und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.



13.04.2020 – 17.04.2020	Essen I 	Essen II	Nudeltheke	Salattheke 	Nachtisch 
Montag	Ferien				
Dienstag	Ferien				
Mittwoch	Gebratene Hähnchenkeule mit Rosenkohl und Spätzle (g)	Gnocchi- Tomatenpfanne (a1)	Vollkornnudeln (a5) Hartweizennudeln (a1) Tomatensauce (i) Champignonsauce (g)	Gurke, Tomate, Paprika, Karotten, Weißkohl, Mais Blattsalat, Tagesangebot Gemüse Joghurtdressing (g)	Kirschquark(g)
Donnerstag	Panierte Fischstäbchen (a,c,g) mit Erbsengemüse und Kartoffel	Pilzragout mit Spätzle (a,c,g)	Vollkornnudeln (a5) Hartweizennudeln (a1) Tomatensauce Gemüsesauce (g,i)	Gurke, Tomate, Paprika, Karotten, Weißkohl, Mais Blattsalat, Tagesangebot Gemüse Joghurtdressing (g)	Frischer Obstsalat (Ananas, Apfel, Melone)
Freitag	Gefüllte Paprikaschote mit Reis	Gebackener Blumenkohl (c,g,i) mit Tomatenhirse (i)	Vollkornnudeln (a5) Hartweizennudeln (a1) Tomatensauce Kräutersauce (g,i)	Gurke, Tomate, Paprika, Karotten, Weißkohl, Mais Eisbergsalat, Tagesangebot Gemüse Joghurtdressing (g)	Frisches Obst (Birne)

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) gewachst
- 7) mit Süßungsmittel
- 8) mit Phosphat
- 9) mit künstlichen Aromen

Allergene:

- a) Glutenhaltiges Getreide (1Weizen, 2Roggen, 3Hafer, 4Gerste, 5Dinkel)
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Soja
- g) Milch (einschließlich Laktose)

- h) Schalenfrüchte (1Mandeln, 2Walnuss, 3Haselnuss)
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesamsamen
- l) Schwefeloxid und Sulfite bei mehr als 10 mg/kg oder 10mg/ l
- m) Lupinen
- n) Weichtiere