



Speiseplan 04.03.2013 – 08.03.2013			
Mo	Knabberrostkost mit Dip (KR,MP,ZI) Gemüsesuppe (MP,SL,SN,ZW,ZU,ERB,MO,BO) Baguette (GL,HE,WE) Heidelbeerquark (MP,FRAU)	Knabberrostkost Parboiled Reis Fruchtiges Curry mit Paneer (GL,KN,KR,MP,PA,WE,ZU,ZW,ZI,SN,CU) Bananenchips (HO,ZU)	
Di	Salzkartoffeln Blumenkohl in Rahm (GL,MP,WE,ZW,SN) Hirse-Käse-Bratling (GL,HA,KR,MP,SL,ZW,MO) Obst	Kartoffelbrei (MP,SN) Frische Möhren (MO), dazu Petersilienbutter (MP) Hirse-Käse-Bratling (GL,HA,KR,MP,SL,ZW,MO) Obst	Salzkartoffeln Blumenkohl in Rahm (GL,MP,WE,ZW,SN) Rindhackfleisch mit Rindfleisch (EI,GL,KR,MP,PA,TO,ZU,ZW,ZI,SN,SP,CU) Obst
Mi	Knabberrostkost Vollkornnudeln (GL,WE) Grüne Frischkäsesoße (GL,KR,MP,WE,ZW,FRAU) Zitronenmarmelade (EI,GL,WE,ZU,ZI)	Grüner Salat dazu Orangensaft (ZU,ZI,SP) Vollkornbrot (GL,WE) Ziegenkuchen (GL,WE,ZU,ZI)	Schülerkracher Currywurstpita (GL,HE,KN,PA,TO,WE,ZU,CU,FL) Zitronenkuchen (EI,GL,WE,ZU,ZI)
Do	Knabberrostkost Konfettireis (KR,MP,SN) Tomatensoße (MP,TCU) Apfeltraum (AF,MP,ZI)	Knabberrostkost Gemüse-Fisch-Eintopf (KR,SL,TO,ZW,MO) Tabatta (EI,GL,HE,MP,RO,SJ,SL,WE,ZU,SN,SP) Mandelpudding (MP,ZU,SN,MA)	3
Fr	Gurkensalat (KR,ZU) Kartoffelbrei (MP,SN) Veg. Bällchen in Rahm (EI,GL,KN,SL,WE,ZU,ZW,SF,GL,HE,MP,PA,TO) Obst	Knabberrostkost Cannelloni (EI,GL,KN,KR,MP,TO,WE,ZU,ZW,SN) Obst	Gurkensalat (KR,ZU) Kartoffelbrei (MP,SN) Putenhackbällchen in Rahm (EI,GL,HE,KR,MP,SL,WE,ZW,SF,MO,KN,PA,TO,ZU) Obst
Tel:040-54 42 42 Fax:040-54 26 26			

Unsere ausgewählten Bio-Komponenten entsprechen der EC-Bioverordnung. Kennzahl: DE-CH-012.
 Ⓢ Unser Rindfleisch stammt ausschließlich aus Bio-Strazung.
 Ⓢ Schülerkracher-Fleisch wird an diesem Tag nicht bereichert.

Unser Essen

Unser Essen wird täglich frisch gekocht und heiß angeliefert.



Die Menüzusammenstellung entspricht den optimix-Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.



Bei der Auswahl der Rohstoffe setzen wir bevorzugt auf regionale und saisonale Produkte. Frisches Obst und Gemüse wird täglich angeboten.

Hygienemanagement (HACCP) wird bei uns nicht nur dokumentiert sondern „gelebt“ und kontrolliert (Institut Dr.Berns).

Selbstverständlich orientieren wir uns an dem DGE-Qualitätsstandard der DGE-Zertifizierung, die wir im Februar 2014 erlangten.

Wir verzichten auf Schweinefleisch, Instantpulver, sowie künstliche Aromen und Farbstoffe. Es werden keine Instantsoßen mit Stabilisatoren, Geschmacksverstärkern und anderen „E-Stoffen“ eingesetzt!

In unserer Küche machen wir fast alles selber – sogar für Ketchup und Vinaigrette haben wir eigene Rezepte.

Lieferbedingungen

1. "effe-Schulmenü" bereitet die Mahlzeiten aus frischen Zutaten und verwendet Halbfertigprodukte und künstliche Zusatzstoffe nur in Ausnahmefällen. Solche werden in den Speiseplänen ausdrücklich vermerkt.
2. Die Erstellung der Speisepläne erfolgt unter Berücksichtigung der Empfehlungen für die Ernährung von Kindern und Jugendlichen des Forschungsinstitutes für Kinderernährung (OPTIMIX) sowie der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. .
3. Die Speisepläne erscheinen donnerstags für die übernächste Woche. Da nicht immer alle Zutaten frisch lieferbar sind, darf "effe-Schulmenü" im Einzelfall vom Speiseplan abweichen.
4. Wir liefern ab einer Abnahme von 15 Portionen täglich an mindestens 3 Tagen pro Woche.
5. Wir benötigen ihre Bestellung für die Folgewoche bis spätestens Mittwoch 14.30 Uhr. Ab- oder Umbestellungen der vereinbarten Liefermenge müssen spätestens 2 Werktage im Voraus bis 14.30 Uhr bei der Porschke GmbH eingegangen sein.
6. Aufgrund von Vorschriften der EU-Hygieneverordnung wird der Kunde gebeten, die Transportbehälter am nächsten Liefertag gereinigt zur Abholung bereit zu stellen.