



Speiseplan 29.4-3.5.2024



kw 18	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe			<h2>1 Mai Feiertag</h2>		Schulfest
Tages-Menü	gebratene Maultaschen mit Tomatensoße	Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle		Pfannengyros mit Reis und Tzatziki	Penne Nudeln mit Bolognesesoße oder Tomatensoße
Allerg.+Zusatzst.					
Nachtsch	Muffin	Joghurtspeise		Obst	Banane
Vegetarisch	gebratene vegi Maultaschen mit Tomatensoße	Linsen mit Spätzle und no Meet Wurst		No Meet Gyros mit Reis und Tzastziki	Penne Nudeln mit Tomatensoße
Allerg.+Zusatzst.					
Schule + Essen = Note	gebratene Maultaschen mit Tomatensoße	Linsen mit Spätzle und no Meet Wurst		Pfannengyros mit Reis und Tzatziki	Vollkorn Penne Nudeln mit Tomatensoße
Allerg.+Zusatzst.					

Allergene und Zusatzstoffe siehe Tagesaushang /täglich frische Salate und frisches Obst am Buffet

Die Angebote /Komponenten mit dem Schule+Essen=Note 1 Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert. Das zertifizierte Angebot umfasst die Wahl von mindestens 2x Obst pro Woche und täglich Salat.

Vegetarisch und DGE Menü (nur bei grüner Schrift) bitte bis 10.00 Uhr in der Küche bestellen

Unsere Schulküche ist BIO zertifiziert DE-ÖKO-006

Folgende Rohstoffe /Lebensmittel sind ausschließlich immer in BIO Qualität: Weizen-mehl/dunst/grieß, alle Reissorten, Cous Cous, Bollershofspätzle, Bollershofknöpfe, Bayrischer Reis, Linsen, zusätzliche Produkte werden separat im Speiseplan als Komponentenauslobung aufgeführt