



Maximilian-Kolbe-Schule

Speiseplan : .6.5-10.5.2024



Maximilian-Kolbe-Schule

kw19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Päd-Konferenz	Päd-Konferenz			
Tages-Menü	Germknödel Vanillesoße	Fischstäbchen Kartoffelsalat , Remouladensoße	Spaghetti Carbonara		
Allerg.-Zusatzst.					
Nachtisch	Obst	Obst	Mousse au chocolat		
Vegetarisch	Germknödel Vanillesoße	Karotte Hirse Stick , Remouladensoße	Spaghetti mit Gemüse Carbonara	Christi Himmelfahrt Vatertag	
Allerg.-Zusatzst.					
	Germknödel Vanillesoße	Fischstäbchen Kartoffelsalat , Remouladensoße	Vollkornspaghetti Gemüsecarbonara		
Allerg.-Zusatzst.					

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

Die Angebote /Komponenten mit dem Schule+Essen=Note 1 Logo

wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

umfasst die Wahl von mindestens 2x Obst pro Woche und täglich Salat.

entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und

Das zertifizierte Angebot

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

Unsere Schulküche ist BIO zertifiziert DE-OKO-006

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