



Speiseplan

15.4-19.4.2024



kw16	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Tages-Menü	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree, Senfbutter, Karottengemüse	Käsespätzle MKS	Hähnchenbrustfilet Raz el hanut Soße, Reis und Erbsen "Risi Bisi"	Rindergulasch mit Salzkartoffeln	Grießbrei mit Früchte
Allerg.+Zusatzst.					
Nachtsch	Schokoriegel	Banane	Quarkspesise	Vanillepudding mit Erdbeersoße	
Vegetarisch	Sesam Karotten-Knusperstick mit Kartoffelpüree	Käsespätzle MKS	Karotten Hirse Taler mit Erbsen Risi Bisi	Gemüsegulasch mit Salzkartoffeln	Grießbrei mit Früchte
Allerg.+Zusatzst.					
Schule + Essen = Note	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree, Senfbutter, Karottengemüse	Käsespätzle MKS	Karotten Hirse Taler mit Erbsen Risi Bisi	Rindergulasch mit Salzkartoffeln	Grießbrei mit Früchte
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