



Speiseplan : .22.4-26.4.2024



kw17	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Tages-Menü	Köttbullar mit Specksoße und Hörnlenudeln	Currywurst mit Pommes frites und MKS Currysoße	Pannkuchen mit hausgemachtem Apfelkompott	Lasagne al forno	Vollkorn Spaghetti mit Bärlauchpesto (Pesto enthält NÜSSE)
Allerg.+Zusatzst.					
Nachtsch	Fruchtcocktail	Quarkspeise mit Heidelbeer		Orangen	
Vegetarisch	Rote Beete Fallaffel , Quark, Reis	No Meet Currywurst mit Pommes frites und MKS Currysoße	Pannkuchen mit hausgemachtem Apfelkompott	Gemüselasagne	Vollkorn Spaghetti mit Bärlauchpesto
Allerg.+Zusatzst.					
	Rote Beete Fallaffel , Quark, Reis	No Meet Currywurst mit Pommes frites und MKS Currysoße	Pannkuchen mit hausgemachtem Apfelkompott	Lachslasagne	Vollkorn Spaghetti mit Bärlauchpesto
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-OKO-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