



# Speiseplan 13.5-17.5.2024



kw 20	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tages-Menü	Chili con carne mit Tortilliafladen	Mini Frühlingsrollen, Dipsoße , Asia Gemüsemix und Reis	Schlemmerfilet vom Seelachs mit Kartoffelpüree	Hänchensteak mit Spargelgemüse , Holländischer soße und Salzkartoffeln	Käseknöpfle MKS
Allerg.+Zusatzst.					
Nachtisch	Stracciatellajoghurt	Glückskeks	Pudding	Obst	Kuchen
Vegetarisch	Chili sin carne mit Tortilliafladen	Mini Frühlingsrollen, Dipsoße Asia Gemüsemix und Reis	Blumenkohl Käsemedaillon mit Kartoffelpüree	Spargelgemüse, Holländische soße und Salzkartoffeln	Käseknöpfle MKS
Allerg.+Zusatzst.					
	Chili con carne mit Tortilliafladen	Mini Frühlingsrollen, Dipsoße Asia Gemüsemix und Reis	Schlemmerfilet vom Seelachs mit Kartoffelpüree	Spargelgemüse , Holländische soße und Salzkartoffeln	Käseknöpfle MKS
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,Bollershofknöpfle, Bayrischer Reis, Linsen, zusätzliche Produkte werden separat im Speiseplan als Komponentenauslobung aufgeführt