



Speiseplan : .17.6-21.6.2024



kw23	Montag	Dienstag	GLK	Donnerstag	Freitag
Tages-Menü	Chicken Crossies MKS Dipsoße Pommes frites	Spaghetti Bolognese mit Reibekäse	Käsesalat oder Wurstsalat mit Bartkartoffeln Brot, gekochte Eier	Hähnchenkeule mit Parboiledreis, Erbsen Gemüse	Bärlauch Bandnudeln mit Lachsragout
Allerg.+Zusatzst.					
Nachtsch	frische Ananas	Wackelpudding	Nektarinen	Holunderjoghurt mit Erdbeere	Eisbecherle
Vegetarisch	Gemüsenuggets MKS Dipsoße Pommes frites	Sapghetti mit Tomatensoße	Käsesalat mit Bartkartoffeln, gekochte Eier	Gemüseragout mit Parboiledreis, Erbsen Gemüse	Bärlauch Bandnudeln mit Gemüseragout
Allerg.+Zusatzst.					
	Gemüsenuggets MKS Dipsoße Pommes frites	Spaghetti Bolognese mit Reibekäse	Käsesalat oder Wurstsalat mit Bartkartoffeln Brot, gekochte Eier	Hähnchenkeule mit Parboiledreis, Erbsen Gemüse	Bärlauch Bandnudeln mit Lachsragout
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/griß ,alle Reissorten ,Cous Cous , Bollershofspätzle,Bollershofknöpfe, Bayrischer Reis, Linsen, zusätzliche Produkte werden separat im Speiseplan als Komponentenauslobung aufgeführt