



Speiseplan 24.6-28.6.2024



kw 24	Pausenverkauf	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tages-Menü	Fleischkäse mit Kartoffelpüree, und Zwiebelsoße	Milchreis mit Frucht oder herzhaftes aus der Nachschlagtheke	Picata Milanese von der Pute mit Spaghetti und Tomatensoße	Tortellonis mit Tomaten oder Käsesoße	Schnitzel mit Pommes frites
Allerg.+Zusatzst.					
Nachtisch	frische Kirschen	Quarkspeise	Melone	Stileis	Obst
Vegetarisch	Spiegelei mit Kartoffelpüree	Milchreis mit Frucht	Backkäse mit Spaghetti und Tomatensoße	Tortellonis Ricotta mit Tomaten oder Käsesoße	Gemüse Schnitzel mit Pommes frites
Allerg.+Zusatzst.					
	Seelachsfilet mit Kartoffelpüree	Milchreis mit Frucht	Picata Milanese von der Pute mit Vollkorn Spaghetti und Tomatensoße	Tortellonis mit Tomaten oder Käsesoße	Gemüse Schnitzel mit Pommes frites
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