



# Speiseplan 30.6-4.7.2025



kw 27	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe					
Tages-Menü	Spaghetti Carbonara	Chili con carne mit Tortiliafladen	Hähnchen Schnitzel mit Kartoffelsalat	Käsespätzle MKS	Wir grillen: Rote Wurst oder Steak, Grillsalate
Allerg.+Zusatzst.					
Nachtsch	Stileis	Kirschen	Bananenmilch	Pudding	Wassermelone
Vegetarisch	Spaghetti Tomatensoße	Chili sin carne mit Tortiliafladen	vegi Schnitzel mit Kartoffelsalat	Käsespätzle MKS	Wir grillen: Grillkäse, Grillsalate
Allerg.+Zusatzst.					
DGE Empfehlung	Spaghetti Tomatensoße	Chili sin carne mit Tortiliafladen	Hähnchen Schnitzel mit Kartoffelsalat	Käsespätzle MKS	Makrele vom Grill, Kartoffeln (nur auf Vorbestellung !)
Allerg.+Zusatzst.					

Allergene und Zusatzstoffe siehe Tagesaushang /täglich frische Salate und frisches Obst am Buffet

Die farblich unterlegten Angebote /Komponenten entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulpflege" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und mit diesem Logo ausgezeichnet. Das Salatbuffett ergänzt täglich das gesundheitsförderliche zertifizierte Angebot. Die geeigneten Komponenten sind jeweils hervorgehoben.

**Vegetarische Menülinie darf in der Nachschlagtheke geholt werden**

**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, Bayerischer Reis, Linsen, zusätzliche Produkte werden separat im Speiseplan als Komponentenauslobung aufgeführt