

Speiseplan 8.12-12.12.2025

Weihnachtszeit

kw 50	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesessen	Kartoffelgratin mit Wintergemüse  	Frühlingsrollen mit Asiadipsoße und Basmatireis  	Loaded fries mit Rindfleisch, Jalapenos und Cheddarkäse  	Schweinekrusten braten mit Semmelknödel und Blaukraut  	Hühnerfrikassée vom Bio Huhn mit Parboiled Reis und Erbsengemüse 
Vegetarisch 	Kartoffelgratin mit Wintergemüse 	Frühlingsrollen mit Asiadipsoße und Basmatireis  	Loaded fries mit Sojabolognese und Cheddarkäse  	Gemüselasagne mit Joghurt  	Schwarzwurzeln Reis und Erbsen  
Extra Nachschlagtheke	Fischstäble   	Tagesgemüse 	Tagesgemüse 	Tagesgemüse 	Schwarzwurzeln und Erbsengemüse 
Suppe					
Nachtisch	Quarkspeise 	Orangen	Christstollen 	Bratapfel-Zimt Pudding 	Joghurt/ Obst

täglich frische Salate und frisches Obst am Buffet

Vegetarische Menülinie darf in der Nachschlagtheke geholt werden

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

Weizen/Gluten 	Eier 	Milch/Lactose 	Nüsse 	Soja 	Fisch 	Schweinefleisch 	Rindfleisch 	Geflügel 
Vegetarisch 	Vegan 	Senf 	Krustentiere 	Erdnüsse 	Sesam 			1.mit Farbstoff 2.mit Konservierungsstoff (Nitrit) 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Geschmacksverstärker 5.geschwefelt 6.geschärzt 7.gewachst 8.mit Phosphat