



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	Fischstäbchen	  	Tagesgemüse		Tagesgemüse		Tagesgemüse		Schwarzwurzeln und Erbsengemüse	
Suppe										
Nachtsch	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,Bollershofknöpfe, 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.geschwärzt 7.gewachst 8.mit Phosphat		