



Speiseplan 23.3-27.3.2026



Frühschichten am 26.+27.4

kw 13	Montag		Dienstag		Mittwoch		Frühschicht		Frühschicht	
Tagesessen	Makkronelli Nudeln Amatriciana	 	Victoria Seebarschfilet gebraten, Blattspinat, Buttersoße und Salzkartoffeln	 	Pinsa Mks mit Peperoni Salami und Mozzarella Fior di latte	  	Tortellonis classico Käse oder Tomatensoße	  	Fleischküchle , Kartoffelpüree und Erbsengemüse	   
Vegetarisch 	Makkronelli Nudeln mit Tomatensoße	 	Rührei mit Blattspinat und Salzkartoffeln		Pinsa Mks mit Tomate und Mozzarella Fior di latte	 	Tortellonis Ricotta Käse oder Tomatensoße	 	Gemüseküchle mit Kartoffelpüree, Kräuterquark	 
Extra Nachschlagtheke	Gemüseragout		Blattspinat		Tagesgemüse		Tagesgemüse		Erbsengemüse	
Suppe	Tagessuppe		Tagessuppe		Tagessuppe		Tagessuppe		Tagessuppe	
Nachtisch	Orangen		Quarkspeise		Apfel		Glückskeks		Kuchen	

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 	Pflanzliche Eiweiße 	1.mit Farbstoff 2.mit Konservierungsstoff (Nitrit) 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Geschmacksverstärker 5.geschwefelt 6.geschwärzt 7.gewachst 8.mit Phosphat	