








Speiseplan 13.4-17.4.2026

OMT TAGE

















kw 16	OMT		OMT		OMT		Donnerstag	Freitag	
Tagesessen	Putensteak , Spargelragout Kroketten		Kartoffel Pürree, panierter Fisch Remoulade		Pommes frites, Fleischkühle, Paprikasoße		Pfannengyros Reis, Tzatziki,  	Spaghetti Carbonara  	
Vegetarisch 	Spargelragout Kartoffel		Kartoffel Pürree, Remoulade , Blumenkohl medaillon		Pommes frites Gemüsekühle, Paprikasoße		Veganes Gyros mir Reis und Tzatziki	Bärlauch Spaghetti  	
Extra Nachschlagtheke							Tagesgemüse	Tagesgemüse	
Suppe									
Nachtisch	Obst/Süßspeise		Obst/Süßspeise		Obst/Süßspeise		Quarkspeise	Panna cotta	

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, Bayerischer 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	