



Speiseplan 15.6-19.6.2026



Nachhaltigkeitswoche

KW 25	Wunschessen 3c+9c	Dienstag	Mittwoch	Wunschessen 8b .10b	Freitag
Tagesessen	Pizza MKS 	Pasticio (Griechischer Nudelaufauf) 	Grießbrei mit Kirschen 	Pulled Pork im Brötchen BBC Soße , Quark 	Rosmarin kartoffeln Fleischbällchen Ratatouille gemüse
Vegetarisch 	Pizza Margarita 	Gemüse Nudelaufauf 	Grießbrei mit Kirschen 	Veganes Gyros im Brötchen BBC Soße 	Rosmarin kartoffeln Falaffelbällchen Ratatouille gemüse , Quark
Extra Nachschlagtheke	Pizza Thunfisch 	Tagesgemüse	Salzkartoffeln und Fröhsommer Gemüseragout	Pulled Salmon (Lachs) 	Ratatouille gemüse
Nachtisch	frische Kirschen	Mousse 		Süßspeise	Erdbeerquark

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	