

Ferienbetreuung 31.8-5.9.2026

kw 36	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe					
Tages-Menü	Pfannkuchen mit Apfelmus , Salat	Spaghetti Tomatensoße, Salat	Quark -Kirschauf , Salat	Pommes frites , Chicken Crossies ,Salat	Fischstäbchen Kartoffelpüree, Salat
Allerg.+Zusatzst.					
Nachtsch	Nektarine	Süßspeise	Wassermelone	Pfirsich	Eis
Vegetarisch					
Allerg.+Zusatzst.					
DGE Empfehlung					
Allerg.+Zusatzst.					

Allergene und Zusatzstoffe siehe Tagesaushang /täglich frische Salate und frisches Obst am Buffet

Die farblich unterlegten Angebote /Komponenten entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und mit diesem Logo ausgezeichnet.

Das Salatbuffett ergänzt täglich das gesundheitsförderliche zertifizierte Angebot. Im Salatbuffet angebotene Hülsenfrüchte, sollten 1x pro Woche verzehrt werden .

Vegetarische Menülinie darf in der Nachschlagtheke geholt werden

Unsere Schulküche ist BIO zertifiziert DE-OKO-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

Ferienbetreuung 7.9-11.9.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe					
Tages-Menü	Maultaschen in der Brühe , Kartoffelsalat	Risotto , Salat	Fleischküchle, Nudeln,Karotten	Grillwurst , Grillgemüse,Quark Brötchen	Hausgemachtes Schnitzel,Spätzle, Rahmsoße Saisongemüse
Allerg.+Zusatzst.					
Nachtsch	Muffin	Aprikosen , Nektarinen	Melone	Schokoriegel	Mousse
 Vegetarisch				Eröffnung 14.00	
Allerg.+Zusatzst.					
DGE  Empfehl ung				Kaffee + Zopf	
Allerg.+Zusatzst.					

Allergene und Zusatzstoffe siehe Tagesaushang /täglich frische Salate und frisches Obst am Buffet

Die farblich unterlegten Angebote /Komponenten entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und mit diesem Logo ausgezeichnet.
Das Salatbuffett ergänzt täglich das gesundheitsförderliche zertifizierte Angebot. Im Salatbuffet angebotene Hülsenfrüchte, sollten 1x pro Woche verzehrt werden .

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/griß ,alle Reissorten ,Cous Cous , Bollershofspätzle,Bollershofknöpfe, Bayrischer Reis, Linsen, zusätzliche Produkte werden separat im Speiseplan als Komponentenauslobung aufgeführt