



49	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Tages-Menü	Senfkrustenbraten mit Fingermörchen und MKS Spätzle	Fish and Chips (Seelachsfilet im Backteig mit Kartoffelspalten und Remoulade )	Rindergulasch mit Rotkraut und Semmelknödel	Currylinsen mit Fladenbrot ,Joghurt und Basmatireis	Putensteak mit Champignons und Zapfenkroketten
Nachtsch	Blatt Mandarine	Chrisstollen	Orange	Schokoladen-Pflaumenmousse	Mandelgebäck
Vegetarisch	Gemüsekrustie mit Fingermörchen und MKS Spätzle	gebackener Blumenkohl, Kartoffelspalten und Remoulade	Schafskäse ,Rotkraut Semmelknödel	Currylinsen mit Fladenbrot ,Joghurt und Basmatireis	Gemüseragout mit Zapfenkroketten
Flexi-Menü 	Senfkrustenbraten mit Fingermörchen und MKS Spätzle	Fish and Chips (Seelachsfilet im Backteig mit Kartoffelspalten und Remoulade )	Rindergulasch mit Rotkraut und Semmelknödel	Currylinsen mit Fladenbrot ,Joghurt und Vollkorn Basmatireis	Gemüseragout mit Zapfenkroketten

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

Die farblich unterlegten Angebote /Komponenten entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulpflege" 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. Die geeigneten Komponenten sind jeweils hervorgehoben.

**Vegetarisch und Flexi Menü(nur bei grüner Schrift) bitte bis 10.00 Uhr in der Küche bestellen**

**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,Eier**  
zusätzliche Produkte werden separat im Speiseplan als Komponentenauslobung aufgeführt



# Adventswoche : 13.12-17.12.2021

50	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Tages-Menü	Pfannengyros mit Parboiled Reis und Tzatziki	Käsespätzle MKS	Rohrnudeln mit Vanillesoße / Kartoffelsuppe	Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle	Backhendl mit Zitrone und Pommes frites
Nachtisch	Orangen-Zimtcreme	Joghurtspeise	Litschis	Orange	Zimtpudding
Vegetarisch	gefüllte Zucchini ,Parboiled reis ,Tzatziki	Käsespätzle MKS	Rohrnudeln mit Vanillesoße / Kartoffelsuppe	Linsen mit Spätzle	Gemüsenuggets mit Pommes frites
Flexi-Menü	gefüllte Zucchini ,Parboiled reis ,Tzatziki	Käsespätzle MKS	Rohrnudeln mit Vanillesoße / Kartoffelsuppe	Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle	Backhendl mit Zitrone und Pommes frites

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

Die farblich unterlegten Angebote /Komponenten entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" 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. Die geeigneten Komponenten sind jeweils hervorgehoben.

**Vegetarisch und Flexi Menü (nur bei grüner Schrift) bitte bis 10.00 Uhr in der Küche bestellen**

**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,Eier**  
zusätzliche Produkte werden separat im Speiseplan als Komponentenauslobung aufgeführt

**Flexi Menü**