



Apfelwoche 7.10-11.10.2024



kw 41	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Tages-Menü	Nudeln mit gebratenen Wursträdle, Reibekäse, Tomatensoße	Maultaschen mit Zwiebelschmälze und Kartoffelsalat	Currywurst mit Pommes frites und MKS Currysauce	Ungarischer Rindergulasch mit Spirellinudeln	Nürnberger Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
Allerg.+Zusatzst.					
Nachtsch	Frische Apfel aus der Region mit täglich wechselnden Zutaten (Joghurt, Quark..)				
Vegetarisch	Pasta mit Tomaten und Reibekäse	Vegane Maultaschen mit Kartoffelsalat	No Meet Currywurst mit Pommes frites und MKS Currysauce	Paprikagulasch mit Spirellinudeln	Gemüsebeagle mit Kartoffelpüree
Allerg.+Zusatzst.					
DGE Empfehlung	Pasta mit Tomaten und Reibekäse	Vegane Maultaschen mit Kartoffelsalat	No Meet Currywurst mit Pommes frites und MKS Currysauce	Ungarischer Rindergulasch mit Spirellinudeln	Nürnberger Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
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 Schulpflege" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und mit diesem Logo ausgezeichnet. Das Salatbuffett und das Obstangebot ergänzt täglich das gesundheitsförderliche zertifizierte Angebot. Die geeigneten Komponenten sind jeweils hervorgehoben.					
Vegetarische Menülinie darf in der Nachschlagtheke geholt werden / Grüne Schrift = VEGAN					
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,Bollershofknöpfe, Bayrischer Reis, Linsen, zusätzliche Produkte werden separat im Speiseplan als Komponentenauslobung aufgeführt					