



Speiseplan : .15.7-29.7.2024



kw 29	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tages-Menü	Pfannengyros mit Reis und Tzatziki	Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle	Wir grillen für Euch , Rote Wurst und Hähnchensteak	Spaghetti all amatriciana (Speck-Tomatensoße)	Pfannkuchen mit Obst und Eiscreme herzhaftes am Buffet
Allerg.+Zusatzst.					
Nachtsch	Nektarine	Quarkspeise	Wassermelone	Obst	
Vegetarisch	Pfannengyros mit Reis und Tzatziki	Linsen mit Spätzle	Grillkäse	Spaghetti Pomodore	Pfannkuchen mit Obst und Eiscreme
Allerg.+Zusatzst.					
Schule + Essen = Note 1	Pfannengyros mit Vollkornreis und Tzatziki	Linsen mit Spätzle	Wir grillen für Euch , Rote Wurst und Hähnchensteak	Spaghetti Thunfischsoße	Pfannkuchen mit Obst und Eiscreme
Allerg.+Zusatzst.					

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

Die Angebote /Komponenten mit dem Schule+Essen=Note 1 Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert. Das zertifizierte Angebot umfasst die Wahl von mindestens 2x Obst pro Woche und täglich Salat.

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

Unsere Schulküche ist BIO zertifiziert DE-OKO-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



Speiseplan 22.7-24.7.2024



kw 30	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tages-Menü	Essen für Hort Verschiedenes vom Buffet	Mitarbeiterausflug	11.00 Uhr Schulende	 <p>Schöne Ferien kommt gesund wieder</p>	
Allerg.+Zusatzst.					
Nachtisch	 Obst				
 Vegetarisch					
Allerg.+Zusatzst.					
	Zeugnissausgabe				
Allerg.+Zusatzst.					

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

Die Angebote /Komponenten mit dem Schule+Essen=Note 1 Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert. Das zertifizierte Angebot umfasst die Wahl von mindestens 2x Obst pro Woche und täglich Salat.

Vegetarisch und DGE 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, zusätzliche Produkte werden separat im Speiseplan als Komponentenauslobung aufgeführt