



Speiseplan 31.03.25-04.04.2025



kw 14	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Tages-Menü	Pfannkuchen mit Apfelmus oder Fischfilet mit Kartoffelsalat	Hähnchenbrustfilet mit fruchtiger Currysauce und Kroketten	gebackene Maultaschen mit Tomatensoße	gebratenes Zanderfilet Rosmarinkartoffeln und Kräuterquark	Penne Nudeln mit Käsesoße oder mit Bärlauchpesto
Allerg.+Zusatzst.					
Nachtsch	Schokoriegel	Heidelbeerquark	Banane	Pudding	Apfelmus
Vegetarisch	Pfannkuchen mit Apfelmus	Gemüsebeagle, Currysauce, Kroketten	gebackene vegi Maultaschen mit Tomatensoße	Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark	Penne Nudeln mit Käsesoße oder mit Bärlauchpesto
Allerg.+Zusatzst.					
DGE Empfehlung	Seelachsfilet mit Kartoffelsalat	Hähnchenbrustfilet mit fruchtiger Currysauce und Basmatireis	gebackene Maultaschen mit Tomatensoße	gebratenes Zanderfilet mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterquark	Penne Nudeln mit Käsesoße oder mit Bärlauchpesto
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 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.

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