



Speiseplan 26.5-30.5.2025



kw 22	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe					Tagessuppe
Tages-Menü	Leibziger Allerlei (buntes Gemüseragout mit Spargel) und Petersilienkartoffel	Maultaschen mit Kartoffelsalat und Zwiebelschmelze	Pinsa MKS mit Italienischer Peperoni Salami oder Margaharita	Christi Himmelfahrt	Tortellonis Käse und Tomatensoße
Allerg.+Zusatzst.					
Nachtsch	Wassermelone	Donut /Banane	ButtermilchWackelpudding		Vanillepudding ,Erdbeersoße
Vegetarisch	Leibziger Allerlei (buntes Gemüseragout mit Spargel) mit Petersilienkartoffel	veg.Maultaschen mit Kartoffelsalat und Zwiebelschmelze	Pinsa MKS Margaharita	Christi Himmelfahrt	Tortellonis Käse und Tomatensoße
Allerg.+Zusatzst.					
DGE Empfehl ung	Leibziger Allerlei (buntes Gemüseragout mit Spargel) mit Petersilienkartoffel	Maultaschen mit Kartoffelsalat und Zwiebelschmelze	Pinsa MKS mit Räucherlachs und Ruccola	Christi Himmelfahrt	Tortellonis Käse und Tomatensoße
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