Erdbeerwoche 23.6-27.6.2025

kw 26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe			GK		
Tages-Menü	Fleischbällchen griechische Art mit Tzatziki und Tomaten-Reisnudeln	Seelachsfilet Bordolaise mit Salzkartoffeln	Pellkartoffel mit Quark und Fleischgerichte in der Nachschlagtheke	Ungarischer Paprikagulasch vom Dry Age Rind mit Parboiledreis	Pinsa MKS
Allerg.+Zusatzst.					
Nachtisch	frische Erdbeeren aus dem Erdbeerfeld mit täglich wechselnden Zutaten ,Joghurt, Schlagsahne, Quark....				
 Vegetarisch	Vegi Falaffel griechische Art mit Tzatziki und Tomaten-Reisnudeln	Blumenkohl Käsemedaillon mit Salzkartoffeln	Pellkartoffel mit Quark und Fleischgerichte in der Nachschlagtheke	Paprikagulasch mit Parboiledreis	Pinsa Margarita
Allerg.+Zusatzst.					
DGE Empfehlung	Fleischbällchen griechische Art mit Tzatziki und Tomaten-Reisnudeln	Seelachsfilet Bordolaise mit Salzkartoffeln	Pellkartoffel mit Quark und Fleischgerichte in der Nachschlagtheke	Ungarischer Paprikagulasch vom Dry Age Rind mit Parboiledreis	Pinsa MKS
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 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, Bayerischer Reis, Linsen, zusätzliche Produkte werden separat im Speiseplan als Komponentenauslobung aufgeführt