



Speiseplan 14.7-18.7.2025



kw 29	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe				Entlassfeier	Zeugnisiskonferenz
Tages-Menü	Paniertes Schollenfilet , Remouladensoße und Speckkartoffeln	"Schwäbischer Burger " auf der Terasse Laugenbrötchen mit Fleischküchle	Risotto classico , gebratene Gemüsstreifen, Petersilienpesto "chimichuri "	Tortellonis Ricotta mit Tomaten und Kräutersoße	Pfannkuchen mit Apfelmus oder chili con carne
Allerg.+Zusatzst.					
Nachtsch	Quarkspeise	Nektarine	creme brûlée	Apfelkuchen	
Vegetarisch	panierter Blumenkohl, Remouladensoße und Kartoffeln	Vollkornbrötchen mit Vegi Burger	Risotto classico , gebratene Gemüsstreifen, Chimichuri	Tortellonis Ricotta mit Tomaten und Kräutersoße	Pfannkuchen mit Apfelmus
Allerg.+Zusatzst.					
DGE Empfehlung	Paniertes Schollenfilet , Remouladensoße und Salzkartoffeln	Vollkornbrötchen mit pulled Salmon (Lachs) und Ruccola	Risotto mit gebratenen Karotten,Lauch und Selleriestreifen, Petersilienpesto	Tortellonis Ricotta mit Tomaten und Kräutersoße	Pfannkuchen mit Apfelmus oder chili con carne
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 dieVerpflegung in Schulen" 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. Im Salatbuffet angebotene Hülsenfrüchte, sollten 1x pro Woche verzehrt werden .

Vegetarische Menülinie darf in der Nachschlagtheke geholt werden

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, Bayerischer Reis, Linsen, zusätzliche Produkte werden separat im Speiseplan als Komponentenauslobung aufgeführt