



# Speiseplan: 20.01.-24.01.2025



kw 4	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Tages-Menü	Pasticcio (Griechischer Nudelauf)	Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle	Hausmacher Hackbraten, Kartoffelpürree, Karottengemüse	Pfannengyros mit Reis und Tzatziki	Pfannkuchen mit Apfelmus oder Chili con carne
Allerg.+Zusatzst.					
Nachtsch	Schokopudding	Blutorange	Quarkspeise	Mandel Joghurt mit Honig	
Vegetarisch	Gemüse Nudelauf	Linsen mit Spätzle und no meet würstle	Blumenkohl medaillon, Kartoffelpürree, Karottengemüse	Vegi Gyros mit Reis und Tzatziki	Pfannkuchen mit Apfelmus
Allerg.+Zusatzst.					
DGE Empfehlung	Gemüse nudelauf	Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle	Hausmacher Hackbraten, Kartoffelpürree, Karottengemüse	Vegi Gyros mit Reis und Tzatziki	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 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-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