

Speiseplan 13.10-17.10.2025



Oktoberfestwoche



kw 41	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesessen	Schweinsbraten mit Blaukraut und Semmelknödel	Schupfnudeln mit oder ohne Kraut	Weißwurst oder Leberkäs mit Brezel oder Brötchen	Allgäuer Käsespatzen	1/4 Hendl vom Bio Huhn und Kartoffel Gurkensalat
Vegetarisch	Blaukraut , Käsemedaillon und Semmelknödel	Schupfnudeln mit oder ohne Kraut	Ofenschlupfer mit Vanillesoße	Allgäuer Käsespatzen	Spiegelei mit Kartoffel Gurkensalat
Extra Nachschlagtheke	Tagesgemüse	Tagesgemüse	Ofenschlupfer mit Vanillesoße	Tagesgemüse	paniertes Seelachsfilet , Remoulade
Suppe	Tagessuppe	Klößchensuppe		Gulaschsupp´n	Tagessuppe
Nachtisch	Zwetschgen	Apfelcreme	Ofenschlupfer	Äpfel und Birnen	Mousse

täglich frische Salate und frisches Obst am Buffet

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/grieß ,alle Reissorten ,Cous Cous , Bollershofspätzle,Bollershofknöpfe, Bayrischer Reis, Linsen, zusätzliche Produkte werden separat im Speiseplan als Komponentenauslobung aufgeführt

Weizen/Gluten	Eier	Milch/Lactose	Nüsse	Soja	Fisch	Schweinefleisch	Rindfleisch	Geflügel
								
Vegetarisch	Vegan	Senf	Krustentiere	Erdnüsse	Sesam		1.mit Farbstoff 2.mit Konservierungsmittel (Nitrit) 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Geschmacksverstärker 5.geschwefelt 6.geschwärzt 7.gewachst 8.mit Phosphat	
								