

# Speiseplan 20.4-24.4.2026

## MKS Wunschessen Wochen

















kw 17	Montag	Wunschessen 4a	Wunschessen 7c	Donnerstag	Freitag
<b>Tagesessen</b>	Hackbällchen mit griechischen Reismudeln und Tomatensoße   	Schnitzel mit Pommes frites  	Kaiserschmarren mit Apfelmus  	Hähnchenkeule aus dem Ofen mit Kartoffeln und Blaukraut 	Käsespätzle MKS   
<b>Vegetarisch</b> 	Gemüsebällchen mit Reismudeln Tomatensoße  	Gemüse schnitzel mit Pommes frites  	Kaiserschmarren mit Apfelmus  	Soja geschneitztes mit Gemüse , Kartoffeln  	Käsespätzle MKS   
<b>Extra Nachschlagtheke</b>	Vollkorn Spaghetti mit Linsenbolognese  	Fingermöhrchen	Tagliatelle nero mit Meeresfrüchte  	Blaukraut 	Tagesgemüse 
<b>Suppe</b>	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
<b>Nachtsch</b>	frische Ananas	Vanillepudding 		Joghurtspeise 	frische Erdbeeren

**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, Bayerischer 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 	Pflanzliche Eiweiße 	1.mit Farbstoff 2.mit Konservierungsmittel (Nitrit) 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Geschmacksverstärker 5.geschwefelt 6.geschwärzt 7.gewachst 8.mit Phosphat	