

Frühling, Frühling ...

kw 11	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesessen	Shakshuka (orientalisches Gericht mit Ei) mit Duftreis, Fladenbrot, Joghurt	Tagliatelle mit Bärlauchpesto oder Pistazienpesto	Picata Milanese von der Pute hausgemacht, mit Spaghetti und Tomatensoße	Pulled Pork mit Ofenkartoffel, Cole Slaw Salat, Kräuterquark und BBC Soße	Maultaschen mit Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat und Bratensoße
Vegetarisch	Shakshuka (orientalisches Gericht mit Ei) mit Duftreis, Fladenbrot, Joghurt	Tagliatelle mit Bärlauchpesto oder Pistazienpesto	Gemüsekekule hausgemacht, Vollkornspaghetti Tomatensoße	Ofenkartoffel, Cole Slaw Salat, Kräuterquark und BBC Soße	veget. Maultaschen mit Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat
Extra Nachschlagtheke	Shakshuka ohne Ei, Kokos joghurt, Reis	Tagliatelle Nero mit Räucherlachs	Tagesgemüse	Pulled Salmon (Lachs)	Tageessgemüse
Suppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Nachtsch	Blutorange	Joghurtspeise	Kirschkompott	Banane	Pudding

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