



Speiseplan 13.7-17.7.2026



Entlassfeier, Zeugnisiskonferenz

KW 29	Montag	Wunschessen 10 a	Mittwoch	Entlassfeier	Zeugnisiskonferenz
Tagesessen	Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark ,Fisch Varianten und Meeresfrüchte in der Nachschlagtheke	Grillen im Freien, vers. Steaks,Hühnchen und Rote Wurst	Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle	Tortellonis mit Kräuter-Käsesoße oder Tomatensoße	Currylinsen mit Fladenbrot Joghurt und Reis
Vegetarisch	Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark , Gemüseschnitzel, Rote Beete Puffer	Grillen im Freien	Linsen mit Spätzle und Vegiwurstle	Tortellonis mit Kräuter-Käsesoße oder Tomatensoße	Frühlingsrollen
Extra Nachschlagtheke		,Grillsalate Grillgemüse,		Tagesgemüse	
Nachtisch	Schokopudding	Wassermelone	Nektarine	Pfirsich	Süßspeise ,Obst

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	