



Speiseplan : 9.12-13.12.2024



kw 50	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Tages-Menü	Milchreis , Würstlegulasch mit Reis	Schlemmerfilet Bordolaise mit Kartoffelpüree	Chili con carne mit Tortillia Fladen	Penne Arabiata oder mit Tomatensoße	Hähnchensteak mit Pilzsoße , Kartoffelbällchen und Blumenkohl
Allerg.+Zusatzst.					
Nachtisch		Mini Berliner	Vanillepudding	Bananen	Schokokugel
Vegetarisch	Milchreis , Gemüsesuppe	Gemüsebeagle mit Kartoffelpüree	Chili sin carne mit Tortillia Fladen	Penne Arabiata oder mit Tomatensoße	Gemüsebratling , Blumenkohl,Kartoffel
Allerg.+Zusatzst.					
DGE Empfehlung	Milchreis , Würstlegulasch mit Reis	Schlemmerfilet Bordolaise mit Kartoffelpüree	Chili con carne mit Tortillia Fladen	Penne Arabiata oder mit Tomatensoße	Hähnchensteak mit Pilzsoße , Kartoffelbällchen und Blumenkohl
Allerg.+Zusatzst.					

Allergene und Zusatzstoffe siehe Tagesaushang /täglich frische Salate und frisches Obst am Buffet

Die Angebote /Komponenten mit dem Schule+Essen=Note 1 Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert. Das zertifizierte Angebot umfasst die Wahl von mindestens 2x Obst pro Woche und täglich Salat.

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