



Speiseplan: 7.04.-11.4.2025



kw 15	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Frühschicht	Frühschicht
Tages-Menü	Rahm geschneitzteltes mit Bandnudeln und Karottensticks	Apfelküchle mit Vanillesoße, Herzhaftes in der Nachschlagtheke	Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle	Cannelonis al forno	Fleischbällchen mit Basmatireis und Paprikasoße
Allerg.+Zusatzst.					
Nachtschicht	Milchpudding Butterkeks		Abate Fetel Birnen		Banane
Vegetarisch	Gemüseragout mit Bandnudeln	Apfelküchle mit Vanillesoße, Herzhaftes in der Nachschlagtheke	Linsen mit Spätzle und No Meetwürstle	Cannelonis verdura, al forno	Falaffelbällchen mit Basmatireis und Paprikasoße
Allerg.+Zusatzst.					
DGE Empfehlung	Gemüseragout mit Bandnudeln	Apfelküchle mit Vanillesoße, Herzhaftes in der Nachschlagtheke	Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle	Cannelonis al forno	Falaffelbällchen mit Basmatireis und Paprikasoße
Allerg.+Zusatzst.					

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

Die farblich unterlegten Angebote /Komponenten entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schuilverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und mit diesem Logo ausgezeichnet. Das Salatbuffett ergänzt täglich das gesundheitsförderliche zertifizierte Angebot. Die geeigneten Komponenten sind jeweils hervorgehoben.

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