



Speiseplan 2.6-6.6.2025



kw 23	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe					
Tages-Menü	Milchreis mit Pfirsichkompott (Alternative in der Nachschlagtheke)	Kasslerkammbraten mit Kartoffelpüree und Sauren Bohnen	Putencurry mit Reis	Chicken Crossies MKS Dip Soße Pommes frites	Pfannkuchen mit Apfelmus oder vegi Bolognese
Allerg.+Zusatzst.					
Nachtsch		Erdbeeren	Schokokuss	Pudding	
Vegetarisch	Milchreis mit Pfirsichkompott (Alternative in der Nachschlagtheke)	Saure Bohnen, Kartoffelbrei, Gemüsetaler	Sojacurry mit Reis	VegiCrossies MKS Dip Soße Pommes frites	Pfannkuchen mit Apfelmus oder vegi Bolognese
Allerg.+Zusatzst.					
DGE Empfehlung	Milchreis mit Pfirsichkompott (Alternative in der Nachschlagtheke)	Kasslerkammbraten mit Kartoffelpüree und Sauren Bohnen	Sojacurry mit Reis	Chicken Crossies MKS Dip Soße Pommes frites	Pfannkuchen mit Apfelmus oder vegi Bolognese
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 Schulpflege" 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, Bayerischer Reis, Linsen, zusätzliche Produkte werden separat im Speiseplan als Komponentenauslobung aufgeführt