

Speiseplan 24.02-28.2.2025

kw 9	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Schmotziger	Fasnet
Tages-Menü	BIO Hähnchen aus dem Ofen Wedges kartoffeln	Nürnberger Bratwürstle mit Kartoffelürree und Sauerkraut	Buntes zur Fasnet Verschiedene Nudel-Gemüsegerichte, Zanderfilet	Berliner und Tee	HU HU HU HU
Allerg.+Zusatzst.					
Nachtsch	Banane	Milchreisdessert	Mousse		
Vegetarisch	Wedgeskartoffeln Kräuterquark	No meet Bratwurst mit Kartoffelürree und Sauerkraut	Buntes zur Fasnet Verschiedene Nudel-Gemüsegerichte	Berliner und Tee	
Allerg.+Zusatzst.					
DGE Empfehlung	Wedgeskartoffeln mit Kräuterquark	Nürnberger Bratwürstle mit Kartoffelürree und Sauerkraut	gebratenes Zanderfilet , Salzkartoffeln , Brokkoli	Berliner und Tee	
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 Schulverpflegung" 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-ÖKO-006

Folgende Rohstoffe /Lebensmittel sind ausschließlich immer in BIO Qualität : Weizen-mehl/dunst/grieß ,alle Reissorten ,Cous Cous , Bollershofspätzle,Bollershofknöpfle, Bayrischer Reis, Linsen, zusätzliche Produkte werden separat im Speiseplan als Komponentenauslobung aufgeführt