











Speiseplan 09.09.2024

KW 37	Mo 9.9.	Di 10.9.	Mi 11.9.	Do 12.9.	Fr 13.9.
DGE	Käsespätzle (A, A1, H, C) Bunter Obstteller	Geschnezeltes in Rahmsoße Karotten,lauch,Sellerie (H, J) Parboiled Reis Gurkensalat	Nudeln (A, A1) Tomatensoße Tomaten, Karotten, Lauch (J) geriebenen Käse (H) Naturjoghurt mit frischen Früchten (H*)	Zucchini-suppe Zucchini,Kar- toffeln,Karotten (J, H*) Roggenvollkornbrot (A, A3) Milchreis (H*) Zimt & Zucker	Ofenkartoffeln Kräuterquark (H) Schokopudding (H*)
					
Menü 2	Gemüse-gulasch Kartoffeln, Karotten,Paprika (H, J) Spätzle (A, A1, H, C) Bunter Obstteller	Bunte Reispfanne Karotte n,Paprika,Erbesen (J) Gurkensalat	Spaghetti (A, A1) Bolognese Tomaten,Karotten, Lauch (J) geriebenen Käse (H) Naturjoghurt mit frischen Früchten (H*)	Salzkartoffeln Lachs in Sahnesoße Wild- lachsfilet,Lauch,Sellerie (J, H*) Bunter Blattsalat Blattsalat, Gurke,Paprika,Mais- Joghurtdressing (H*)	Hamburger zum selber belegen (A, A1, H) Kartoffelwedges (A, A1) Schokopudding (H*)
					

 = Vegetarisch,  = Geflügel,  = Schwein,  = Fisch,  = Rind

A = Glutenhaltiges Getreide, A1 = Weizen, A3 = Roggen, C = Eier, H = Milch, H* = Bio-Milch, J = Sellerie



Unsere Mittagsverpflegung hat eine DGE-Zertifizierung erhalten. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.



Informationen zu den Zusatzstoffen und Allergenen siehe Infoblatt.
Unsere Milchprodukte & Naturjoghurt in BIO Qualität beziehen wir von der Alztaler Hofmolkerei.
Mit * gekennzeichnete Produkte stammen aus BIOlogischer Landwirtschaft.