

## Speiseplan 16.09.2024

KW 38	Mo 16.9.	Di 17.9.	Mi 18.9.	Do 19.9.	Fr 20.9.
DGE	<b>Seelachsfilet in Sahnesoße</b> Alaskaseelachs (J, H*) <b>Salzkartoffeln</b> <b>Apfel-Karotten-Rohkostsalat</b>	<b>Gemüsecremesuppe</b> Kartoffeln, Karotte, Lauch (J, H*) <b>Kaiserschmarren</b> (C, A, A1, H) <b>Apfelmus</b>	<b>Gyrospfanne</b> Karotte, Lauch, Sellerie (J, H*) <b>Parboiled Reis</b> <b>Vanillepudding</b> (F, H*)	<b>Gemüseauflauf</b> Kartoffeln, Blumenkohl, Lauch (J, H*) <b>Naturjoghurt hausgemachter Fruchtsoße</b>	<b>Rigatoni</b> (A, A1) <b>Käsesoße</b> Käse, Lauch, Sellerie (J, H*) <b>Gemügesticks</b> Tomate, Paprika, Karotte
					
Menü 2	<b>Süße Schupfnudeln</b> (A, A1) <b>Apfelmus</b>	<b>Hackbraten</b> (H, J, C) hausgemachtem <b>Kartoffelpüree</b> (H*) <b>Bunter Blattsalat</b> Blattsalat, Gurke, Paprika, Mais Joghurdressing (H*)	<b>Lasagne Vegetarisch</b> Tomaten, Karotten, Zucchini (A1, H, J) <b>Vanillepudding</b> (F, H*)	<b>Leberkäse hausgemachtem Kartoffelsalat</b> (J) <b>Semmel</b> (A, A1) <b>Naturjoghurt hausgemachter Fruchtsoße</b>	<b>Rigatoni</b> (A, A1) <b>Mediterranem Tomaten-Zucchini-gemüse</b> Tomaten, Zucchini, Fenchel (J) <b>Gemügesticks</b> Tomate, Paprika, Karotte
					

 = Fisch,  = Vegetarisch,  = Schwein,  = Geflügel

A = Glutenhaltiges Getreide, A1 = Weizen, C = Eier, F = Soja, 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.