







Speiseplan 15.06. - 19.06.2026

KW 25	Mo 15.6.	Di 16.6.	Mi 17.6.	Do 18.6.	Fr 19.6.
Menü 1	Bio-Käsespätzle	Bio-Spaghetti mit Bolognese Tomaten, Karotten,Linsen, Parmesan	Bratwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Ketchup	Gemüsebratlinge mit Kartoffel-Karottenpürre Kartoffel,Karotte, Sauerrahm dip mit Schnittlauch	Lachs gedämpft mit Buntem Pfannen gemüse Paprika,Mais,Zucchini, Salzkartoffeln, hausgemachter Sauer rahmdip BIO-Leinöl
	 A, A2*, C*, H*	 A, A1*, H, J, T	 J	 A, A1, H, H*, J	 H, J
Salat/ Dessert	Bio Obst	Tomatensalat mit Balsamicodressing	Bio-Früchtejoghurt	Melone	hausgemachte Erdbeer grütze
		 T	 H*		

 = Vegetarisch,  = Rind,  = Geflügel,  = Fisch

A = Glutenhaltiges Getreide, A1 = Weizen, A1* = Bio Vollkornweizen, A2 = Dinkel, A2* = Bio-Dinkel, A3 = Roggen, C = Eier, C* = Bio-Eier, H = Milch, H* = Bio-Milch, J = Sellerie, T = Tomaten



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.