








## Speiseplan 18.05. - 22.05.2026

KW 21	Mo 18.5.	Di 19.5.	Mi 20.5.	Do 21.5.	Fr 22.5.
DGE		Dinkel-Nudeln mit Mediterranem Tomaten-Zucchini gemüse Tomaten,Zucchini, Fenchel, geriebenen Käse	Gemüsecremesuppe Kartoffeln,Kichererbsen,Karotten, Erbsen mit Kaiserschmarren		Seelachsfilet paniert Alaska see lachs filet mit Buntes Gemüse Karotten, Brokkoli, hausgemachter Sauerrahmdip BIO-Leinöl, Salzkartoffeln
		 A, A2, H, J	 A, A1, C, H, H*, J		
Menü 2	Gnocchi mit Tomaten soße Tomaten, Karotten, Lauch	Gulasch Kartoffeln,Karotten, Paprika mit Salzkartoffeln		-	
	 A, A1, J, T	 H*, J			
Salat/ Dessert	Bio Obst	Naturjoghurt mit Topping Joghurt Früchte, Kerne,Haferflocken	Apfelmus	-	
		 A5, H*			

 = Vegetarisch,  = Geflügel,  = Fisch

A = Glutenhaltiges Getreide, A1 = Weizen, A2 = Dinkel, A5 = Hafer, C = Eier, F = Soja, H = Milch, H\* = Bio-Milch, J = Sellerie, L = Senf, S\* = Bio-Salatöl, 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.