

Speiseplan 02.03. - 06.03.2026

KW 10	Mo 2.3.	Di 3.3.	Mi 4.3.	Do 5.3.	Fr 6.3.
DGE		Gulasch Kartoffeln, Karotten, Paprika (H*, J) Bulgur (A, A1)		Alaska-Seelachsfilet paniert (A, A1) Kartoffel-Selleriepüree (H*) Kräuterquark Bio-Leinöl (H*)	
Menü 2					
	Hähnchen geschnezeltes in Rahm soße Karotte, Paprika, Sellerie (J, H*) Kroketten (A, A1)		Tortellini Ricotta, Spinat (A, A1, H) al Forno Schinkensahnesoße überbacken mit Käse (H*, J)		Kartoffelgratin Kartoffeln, Lauch, Sellerei (H, J) Gemüsesticks Gurke, Karotte, Tomate
Veg.					
	Kartoffelsuppe mit Kullererbsen -Kartoffel n, Erbsen, lauch (J, H*) Roggenvollkornbrot (A, A3)	Salzkartoffeln Blumenkohl-Brokkoli gemüse in Bechamel soße (J, H*)	Spaghetti (A, A1) Karotten-Linsen bolognese Karotten, Linsen, Lauch (J, T)	Serviettenknödeln (A, A1, C, H*) Rahmsoße (J, H*, A2*)	
DGE Salat/ Desser					
	Bio-Früchtequark (H*)	Bunter Obstteller	Bunter Blattsalat Blatt salat, Gurke, Paprika, Mais Joghurtdressing (H*)	Schokopudding (H*)	Bunter Obstteller



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.