

Speiseplan 23.06. - 27.06.2025

KW 26	Mo 23.6.	Di 24.6.	Mi 25.6.	Do 26.6.	Fr 27.6.
DGE	Paprikarahm geschnezeltes Paprika, Karotten,lauch (H, J) Spätzle (A, A1, H, C) Bunter Obstteller	Linsen-Tomaten-Suppe Tomaten,Linsen,Lauch (J, H*) Milchreis (H*) hausgemachtes Kirsch kompott Kirschen	Schnitzel paniert (A, A1) hausgemachtem Kartoffelsalat (J) Fruchtjoghurt (H)	Vollkornspirelli (A, A1) Tomatensoße Tomaten, Karotten, Lauch (J, T) geriebener Gouda (H) Karottensalat Apfel-Orangendressing	Cremige Sahnesoße mit Wildlachs ,Lauch, Sellerie (J, H*) Salzkartoffeln Schokopudding (H*)
					
Veg.					
					
Menü 2					
					

 = Vegetarisch,  = Geflügel,  = Rind,  = Fisch



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.

A = Glutenhaltiges Getreide, A1 = Weizen, C = 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.