









## Speiseplan 24.03.2025

KW 13	Mo 24.3.	Di 25.3.	Mi 26.3.	Do 27.3.	Fr 28.3.
DGE	Gnocchi (A, A1) Käsesoße Käse, Lauch, Sellerie (J) Früchtejoghurt	Spaghetti (A, A1) Tomatensoße Tomaten, Karotten, Lauch (J) geriebenen Käse (H) Bunter Obstteller	Klare Gemüsebrühe Lauch, Karotten, Sellerie (J) Julien -lauch, Karotte, Erbsen, Sellerie Grießnockerl (A, A1, C) Apfelstrudel (A, A1, H, C)	Schnitzel paniert (A, A1) hausgemachtem Kartoffelpüree Kartoffeln, Milch Gurkensticks	Vollkornspirelli (A, A1) Cabonara Putenschinken, Erbsen, Sellerie (J) Schokopudding
					
Veg.				Gemüsebratlinge (A, A1, H, J) hausgemachtem Kartoffelpüree Kartoffeln, Milch Gurkensticks	Vollkornspirelli (A, A1) Sahnesoße Erbsen, Sellerie Schokopudding
					

 = Fisch,  = Vegetarisch,  = Geflügel

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