








Speiseplan 25.11.2024

KW 48	Mo 25.11.	Di 26.11.	Mi 27.11.	Do 28.11.	Fr 29.11.
DGE	Hähnchengeschnezelte s in Rahmsoße (J, H*) Parboiled Reis Bunter Obstteller	Vollkornspirelli (A, A1) Tomatensoße Tomaten, Karotten, Lauch (J) Chinakohl Essig-Öldressing	Klare Gemüsebrühe Lauc h,Karotten,Sellerie (J) Grießnockerl (A, A1, C) Pfannkuchen (C, A, A1, H) Marmelade	Schlemmer-Filet Bordelaise (A, A1, H) Salzkartoffeln hausgemachter Dip (H) Apfel-Birnengrütze	Wedges (A, A1) hausgemachter Sauerrahmdip (H, J) Gemüsesticks Gurke,Karotte Götterspeise
					
Veg.	Spätzle (A, A1, H, C) Rahmsoße (J, H*) Bunter Obstteller			Lasagne VegetarischKar otten,Zucchini,Erbsen,Spinati (A1, H, J) Apfel-Birnengrütze	
					

 = Geflügel,  = Vegetarisch,  = Fisch,  = Rind

A = Glutenhaltiges Getreide, A1 = Weizen, C = Eier, H = Milch, H* = Bio-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.