







Speiseplan 27.01.2025

KW 5	Mo 27.1.	Di 28.1.	Mi 29.1.	Do 30.1.	Fr 31.1.
DGE	Winterliche Gemüsecremesuppe <small>Kartoffeln, Karotte, Erbsen (J, H*)</small> Backerbsen (A, A1, C, H) Vanillequarkdessert (H*)	Gemüsegulasch <small>Kartoffeln, Karotten, Paprika, Erbsen (H, J)</small> Parboiled Reis Apfel-Birnengrütze	Hacksteaks (A, A1) hausgemachtem Kartoffelpüree <small>Kartoffeln, Milch (H*)</small> Gurkensalat Essig-Öldressing	Seelachsfilet paniert <small>Alaska Seelachsfilet (A, A1)</small> hausgemachter Dip (H) Salzkartoffeln Karottensalat Apfel-Orangendressing	Vollkornspirelli (A, A1) cremiger Tomatensoße <small>Tomaten, Karotten, Sellerie (J, H*)</small> geriebenen Käse (H) Bunter Obstteller
					
Veg.			Gemüsebratlinge (A, A1, H, J) hausgemachtem Kartoffelpüree <small>Kartoffeln, Milch (H*)</small> Gurkensalat Essig-Öldressing	Spätzle (A, A1, H, C) Rahmsoße (J, H*) Karottensalat Apfel-Orangendressing	
					

 = Vegetarisch,  = Rind,  = Fisch

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.