













Speiseplan 29.06. - 03.07.2026

KW 27	Mo 29.6.	Di 30.6.	Mi 1.7.	Do 2.7.	Fr 3.7.
DGE	Zucchinisuppe Zucchini, Kartoffeln, Karotten mit Roggenvollkornbrot, Milchreis		Putengeschnezeltes Karotten, Lauch, Sellerie mit Couscous		
	 A, A3, H*, J		 A, A1, H*, J, T	 A, A1, H*, J	
Menü 2		Käsemakkaroni		Fleischpflanzerl mit hausgemachtem Kartoffelsalat	
		 A, A1, C, H		 A1, C, J	
Veg.			 H, J		
Salat/ Dessert	Bio-Äpfelmus*	Bio Obst	Bio Obst	Bio-Früchtejoghurt	
				 H*	

 = Vegetarisch,  = Geflügel

A = Glutenhaltiges Getreide, A1 = Weizen, A3 = Roggen, 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.