

Speiseplan 30.06. - 04.07.2025

KW 27	Mo 30.6.	Di 1.7.	Mi 2.7.	Do 3.7.	Fr 4.7.
DGE	<p>Hähnchen geschnezeltes in Rahmsoße <small>Karotte, Paprika, Sellerie</small> (J, H*) Bulgur (A, A1) Bunter Obstteller</p> 	<p>Spaghetti (A, A1) Bolognese <small>Tomaten, Karotten, Linsen</small> (J, T) Bunter Blattsalat <small>Blattsalat, Gurke, Paprika, Mais</small> Joghurtdressing (H*)</p> 	<p>Käsemakkaroni (A, A1, H, C) Bunter Blattsalat <small>Blattsalat, Gurke, Paprika, Mais</small> Joghurtdressing (H*)</p> 	<p>Putenleberkäse (A, A1, H, C) hausgemachtem Kartoffelsalat (J) Vanillepudding (F, H*)</p> 	<p>Hamburger zum selber belegen (A, A1, H) Bio-Früchtejoghurt (H*)</p> 
Veg.	<p>Vegetarische Lasagne mit cremiger Bechamelsoße <small>Kürbis, grüne Bohnen, Erbsen, Spinat</small> (A1, H, C, J) Bunter Obstteller</p> 	<p>Spaghetti (A, A1) Tomatensoße <small>Tomaten, Karotten, Lauch</small> (J, T) Bunter Blattsalat <small>Blattsalat, Gurke, Paprika, Mais</small> Joghurtdressing (H*)</p> 			
Menü 2					

KW 27	Mo 30.6.	Di 1.7.	Mi 2.7.	Do 3.7.	Fr 4.7.
					

 = Geflügel,  = Vegetarisch,  = Rind

A = Glutenhaltiges Getreide, A1 = Weizen, A3 = Roggen, C = Eier, F = Soja, 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.