








## Speiseplan 31.03.2025

KW 14	Mo 31.3.	Di 1.4.	Mi 2.4.	Do 3.4.	Fr 4.4.
DGE	Käsespätzle (A, A1, H, C) Apfel-Karotten-Rohkostsalat	Kartoffelsuppe mit Kullererbsen -Kartoffeln, Erbsen,lauch (J) Roggenvollkornbrot (A, A3) Früchtequark (H)	Lasagne Bolognese Tomaten,Karotten,Erbsen (A1, H, J) Gurkensalat Essig-Öldressing	Blumenkohl-Brokkoli gemüse in Becham (J) Salzkartoffeln Vanillepudding (F)	Seelachsfilet in Tomatensoße Rotbarsch, Tomaten,Karotte,Sellerie (J) Nudeln (A, A1) Bunter Obstteller
					
Veg.			Lasagne Vegetarisch Karotten,Zucchini,Erbsen,Spinat (A1, H, J) Gurkensalat		Tortellini Ricotta,Spinat (A, A1, H) Tomatensoße Tomaten, Karotten, Lauch (J) Bunter Obstteller
					

 = Vegetarisch,  = Schwein,  = Fisch

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