

Speiseplan 26.01-30.01.2026

Wintersporttag Di. / Pädagogische Konferenzen Mi,Do.







kw 5	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesessen	Provenzalische Hähnchenbrust mit Rosmarinkartoffeln und Rattatouillegemüse	Würstlegulasch mit Nudeln	Pellkartoffeln mit Quark ,Butter	Nudelaufbau mit Fleisch	Pizza Salami
Vegetarisch	Rattatouillegemüse, Rosmarinkartoffel ,Kräuterquark	gebackener Camembert Preiselbeeren	Pellkartoffeln mit Quark,Butter	Vegetarischer Nudelaufbau	Pizza Margarita
Extra Nachschlagtheke	Rattatouillegemüse	Bohnen Erbsenragout Vollkornnudeln Soiajoghurt	Verschiedenes in der Nachschlagtheke	Tagesgemüse und Verschiedenes in der Theke	Pizza mit Thunfisch
Suppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Linsensuppe	Tagessuppe
Nachtisch	Schokoriegel	Obst	Mousse	Joghurtspeise	Pudding

täglich frische Salate und frisches Obst am Buffet

Vegetarische Menülinie darf in der Nachschlagtheke geholt werden

Unsere Schulküche ist BIO zertifiziert DE-ÖKO-006

Folgende Rohstoffe /Lebensmittel sind ausschließlich immer in BIO Qualität : Weizen-mehl/dunst/grieß ,alle Reissorten ,Cous Cous , Bollershofspätzle,Bollershofknöpfe, Bayrischer Reis, Linsen, zusätzliche Produkte werden separat im Speiseplan als Komponentenauslobung aufgeführt

Weizen/Gluten	Eier	Milch/Lactose	Nüsse	Soja	Fisch	Schweinefleisch	Rindfleisch	Geflügel
								
Vegetarisch	Vegan	Senf	Krustentiere	Erdnüsse	Sesam	Pflanzliche Eiweiße	1.mit Farbstoff 2.mit Konservierungsstoff (Nitrit) 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Geschmacksverstärker 5.geschwefelt 6.geschwärzt 7.gewachst 8.mit Phosphat	
