

# 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 	Nudelauflauf mit Fleisch   
Vegetarisch	Rattatouillegemüse, Rosmarinkartoffel, Kräuterquark 		gebackener Camembert Preiselbeeren   	Pellkartoffeln mit Quark, Butter 	Vegetarischer Nudelauflauf  
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 
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,Bollershofknöpfle, 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	