

# Speiseplan

	 <b>Menü</b>	<b>Menü II</b>
<b>MO</b>	Spätzle (A, C) Helle Gemüsesoße (G) <small>(Karotten, Broccoli, Blumenkohl)</small> 	Quarkspeise (G)
<b>DI</b>	Vegetarische Röllchen (A1,C,G) Parboild-Reis Paprikasoße (A1,L) grüne Bohnen 	Obst
<b>MI</b>	Hühnersuppentopf (A1,C) Vollkorntoast (A,G) 	Obst
<b>DO</b>	Omelett (A1,C,G) oder Rührei (C) Kartoffelpüree (G) Karottengemüse (L) 	Obst
<b>FR</b>	Schollenfilet paniert (A1,D) Kartoffelspalten Pfannengemüse naturell <small>(Karotte, Paprika, Erbsen, Champinon, Mais)</small> Kräuterquark (G) 	Bananen-Haferflockenkekse
		Käsespätzle Allgäuer Art (A1,C,G) <small>(mit Röstzwiebeln)</small> 
		Puten-Cevapcici Parboild-Reis Paprikasoße (A1,L) Mischgemüse <small>(Karotten, Blumenkohl, Erbsen)</small> 
		Vegetarischer Möhreneintopf Vollkorntoast (A,G) 
		BIO Gemüsebratling (A1,A4, G) <small>(Karotten, Mais, Paprika, Erbsen)</small> Kartoffelpüree (G) Romanesco 
		Falafelbällchen (A1) <small>(Kichererbsen, Bulgur)</small> Kartoffelrösti Pfannengemüse naturell <small>(Karotte, Paprika, Erbsen, Champinon, Mais)</small> Kräuterquark (G) 
		Quarkspeise (G)
		Obst
		Eierpfannkuchen (A1,C,G) mit Zimt + Zucker
		Obst
		selbst gemachtes Gebäck (A1,C,G)
<b>Salatbar:</b> Tägliches Angebot von Rohkostvariationen oder Salaten - Informationen vor Ort		

Die Menülinie mit dem -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

Für weitere Informationen zu Allergenen oder Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden