

Speiseplan

| |  Schule + Essen = Note | Menü | Menü II | |
|----|--|---------------------------|--|--|
| MO | Spätzle (A, C) Helle Gemüsesoße (G) (Karotten, Broccoli, Blumenkohl)  | Quarkspeise (G) | Käsespätzle Allgäuer Art (A1,C,G) (mit Röstzwiebeln)  | Quarkspeise (G) |
| DI | Vegetarische Röllchen (A1,C,G) Parboild-Reis Paprikasoße (A1,L) grüne Bohnen  | Obst | Puten-Cevapcici Parboild-Reis Paprikasoße (A1,L) Mischgemüse (Karotten, Blumenkohl, Erbsen)  | Obst |
| MI | Schollenfilet paniert (A1,D) Kartoffelpalten Pfannengemüse naturell (Karotte, Paprika, Erbsen, Champignon, Mais)  | Bananen-Haferflockenkekse | Falafelbällchen (A1) (Kichererbsen, Bulgur) Kartoffelrösti Pfannengemüse naturell (Karotte, Paprika, Erbsen, Champignon, Mais)  | selbst gemachtes Gebäck (A1,C,G) |
| DO | Omelett (A1,C,G) oder Rührei (C) Kartoffelpüree (G) Karottengemüse (L)  | Obst | BIO Gemüsebratling (A1,A4, G) (Karotten, Mais, Paprika, Erbsen) Kartoffelpüree (G) Romanesco  | Obst |
| FR | Hühnersuppentopf (A1,C) Vollkorntoast (A,G)  | Obst | Vegetarischer Möhreneintopf Vollkorntoast (A,G)  | Eierpfannkuchen (A1,C,G) mit Zimt + Zucker |

Salatbar: 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

Alle Angaben ohne Gewähr. Wochentagsänderungen vorbehalten.