
















Speiseplan 01.12. - 05.12.2025

KW 49	Mo 1.12.	Di 2.12.	Mi 3.12.	Do 4.12.	Fr 5.12.
DGE	Kartoffelsuppe mit Wienerwürstchen - Kartoffeln, Wiener würstchen, Karotten (H, J) Pfannkuchen (C, A, A1, H)			Seelachsfilet paniert Alaskaseelachsfilet (A, A1) hausgemachtem Kartoffelpüree Kartoffeln, Milch (H*) Kräuterquark (H*)	Bunte Reispfanne Vollkornreis, Karotten, Erbsen (J) Tomatensoße Tomaten, Karotten, Lauch (J, T)
					
Menü 2		Schnitzel paniert (A, A1, P) hausgemachtem Kartoffelsalat (J)	Tortellini al Forno		
					
Veg.	Kartoffelsuppe mit Wienerwürstchen - Kartoffeln, Wiener würstchen, Karotten (H, J) Pfannkuchen (C, A, A1, H)			Lasagne Vegetarisch Karotten, Zucchini, Erbsen, Spinat (A2*, H*, H, J)	Bunte Reispfanne Vollkornreis, Karotten, Erbsen (J) Tomatensoße Tomaten, Karotten, Lauch (J, T)
					
DGE Salat/ Dessert	Apfelmus	Bio-Früchtejoghurt (H*)	Muffins (A, A1, H, C)	Gemüsesticks Gurke, Karotte, Tomate	Milchreis (H*) Zimt & Zucker



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.