

## Speiseplan 14.10.2024

| Mo 14.10.   | Di 15.10.  | Mi 16.10.   | Do 17.10.   | Fr 18.10.   |
|---|--|---|---|---|
| Klare Gemüsebrühe Lauch, Karotten, Sellerie (J)<br>Grießnockerl (A, A1, C)<br>Milchreis (H*)<br>Zimt & Zucker | Tortellini Ricotta, Karotten, Blumenkohl, Erbsen (A, A1, H)<br>Käsesoße Käse, Lauch, Sellerie (J, H*)<br>Bunter Obstteller | Lasagne Bolognese Tomaten, Karotten, Lauch (A1, H, J)<br>Gurkensalat              | Fischpfanne in Kokosmilch Alaskaseelachsfilet, Karotten, Zucchini (J)<br>Parboiled Reis<br>Schokopudding (H*) | Kartoffelwedges (A, A1)<br>hausgemachter Sauerrahmdip (H, J)<br>Gemüsesticks Tomate, Gurke, Karotte |
|                              |   |  |                            |                  |

 = Vegetarisch,  = Schwein,  = Fisch

A = Glutenhaltiges Getreide, A1 = Weizen, C = Eier, H = Milch, H\* = Bio-Milch, J = Sellerie



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.