

Speiseplan 16.03. - 20.03.2026

KW 12	Mo 16.3.	Di 17.3.	Mi 18.3.	Do 19.3.	Fr 20.3.
DGE	Gemüsecurry Karotten, Zuckerschotten, Kürbis, Erbsen mit Vollkornreis	Gemüsecremesuppe Kartoffeln, Kichererbsen, Karotten, Erbsen mit Kaiserschmarren	BIO Dinkel-Spirelli mit Mediterranem Tomaten-Zucchini gemüse Tomaten, Zucchini, Fenchel, geriebenen Käse	Hähnchen geschnezeltes in Rahm soße Karotte, Paprika, Sellerie mit Bio Dinkel-Nudeln	Seelachsfilet paniert Alaskaseelachsfilet mit Buntgemüse Karotten Brokkoli, hausgemachter Sauer rahmdip BIO-Leinöl, Salz kartoffeln
Menü 2	 J	 A, A1, C, H, H*, J	 A2*, H, J	 A2*, H*, J	 A, A1, H, H*, J
	Hackfleischbällchen mit Tomatensoße Tomaten, Karotten, Lauch, Couscous				
Veg.	 A, A1, J, T			 H*	 H, H*, J
				Falafelbällchen Kichererbsen mit Bulgur salat, Schnittlauch joghurt BIO-Leinöl	Ofenkartoffeln mit Buntgemüse Karotten, Erbsen, Mais, hausgemachter Sauer rahmdip BIO-Leinöl
				 H*	 H, H*, J
DGE Salat/ Dessert	Bunter Obstteller	Apfelmus	Naturjoghurt mit Topping Joghurt Früchte,	Gemüsesticks Gurke, Karotte, Tomate	Vanillepudding



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.