













## Speiseplan 26.01. - 30.01.2026

KW 5	Mo 26.1.	Di 27.1.	Mi 28.1.	Do 29.1.	Fr 30.1.
DGE	Kartoffelsuppe Kartoffeln, Karotten,lauch (J, H*) Milchreis (H*)	Schnitzel paniert (A, A1, P) hausgemachtem Kartoffelsalat (J) Preiselbeeren		Seelachsfilet paniert Alaskaseelachsfilet (A, A1) Süßkartoffelpüree sü? kartoffel,Kartoffel (H*) Kräuterquark (H*)	Bunte Reispfanne Vollkorn reis,Karotten,Erbesen (J) Tomatensoße Tomaten, Karotten, Lauch (J, T) Gemüsesticks Gurke, Karotte,Tomate
Menü 2					
			Tortellini al Forno Bunter Blattsalat Blatt salat,Gurke,Paprika,Mais		
Veg.					
		Gemüsepflanzerl (A2, C) hausgemachtem Kartoffelsalat (J) hausgemachter Dip (H)			
DGE Salat/ Desser					
	Apfelmus	Bunter Blattsalat Blatt salat,Gurke,Paprika,Mais Senfdressing (L)	Bunter Obstteller	Schokopudding (H*)	hausgemachtes Vanille dessert (H*)



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.