



Schulspeiseplan

für die Woche KW 13 vom 27.03.2022 bis 30.03.2022

* Gerichte entsprechen  Qualitätsstandard für die Schulverpflegung zertifiziert von Prüf- & Zertifizierungs-Institut Dr. KAUTZ

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Vollkost
Fleisch ,Fisch und
Vegetarisch

Hackbällchen mit Reis,
Kräuter-Dip und Salat



Käsespätzle mit
Röstzwiebeln und
Karotten

Fischstäbchen mit
Kartoffelpüree und
Remoulade



Pasta mit
Basilikumpesto und Salat

Allergene und Zusatzstoffe:

13,19,27,36

13,19,21,36

13,16,19,27,36

13,19,27,36

Dessert

Obst

Apfelkompott

Obst

Joghurt-Apfel-Orange-Drink

Zu allen Gerichten gibt es täglich: Rohkoststicks ,Obst oder Beilagensalat

DE-RP-022-05221-B



Wir verwenden alle Nudeln, Reis, Tofu Natur, Tofu geräuchert und Sojagranulat ausschließlich in Bio-Qualität.
Für die in Bio-Qualität angebotenen Produkte werden wir von der Kontrollstelle überprüft (DE-ÖKO-022).



Allergene und Zusatzstoffe:

2 - Mit Farbstoff, 6 - Mit Phosphat, 13 - Enthält Gluten, 15 - Enthält Ei, 16 - Enthält Fisch, 19 - Enthält Milch, 21 - Enthält Sellerie, 22 - Enthält Senf, 27 - Enthält Gluten/Weizen, 28 - Enthält Gluten/Roggen, 36 - Enthält Laktose