



Schulspeiseplan

für die Woche KW 17 vom 22.04.2024 bis 25.04.2024



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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Vollkost Fleisch, Fisch	Pellkartoffeln mit Kräuterquark dazu Gemüsetopping	Rindfleisch Gulaschsuppe mit Paprika und Vollkornbrötchen	Gnocchis mit Tomatensoße und Kräuter	Schlemmerfilet Bordelaise, Salzkartoffeln, Karottengemüse
Vegetarisch	---	Gemüse Eintopf mit Vollkornbrötchen	---	Gemüseschnitzel mit Salzkartoffeln und Karottengemüse
Dessert	Obst	Grießbrei mit Zimt & Zucker	Salatbar	Obst

13,19,27,36

13,19,27,36

13,19,27,36

13,16,19,27,36

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