













Speiseplan 15.12. - 19.12.2025

KW 51	Mo 15.12.	Di 16.12.	Mi 17.12.	Do 18.12.	Fr 19.12.
Hauptgericht	Hackfleischbällchen, Tomatensoße Tomaten, Karotten, Lauch (J, T) Couscous (A, AI)	Käsemakkaroni (A, AI, H, C)	Spaghetti Bolognese Tomaten, Karotten, Erbsen (AI, H, J) geriebener Käse (H)	Seelachsfilet paniert Alaskaseelachsfilet (A, AI) Kartoffelwedges (A, AI) hausgemachter Sauer- rahmdip (H, J)	
					
Salat/ Dessert	Bio-Früchtejoghurt (H*)	Apfelmus	Bunter Blattsalat Blattsalat, Gurke, Paprika, Mais Kichererbsen-Topping Kräuterdressing	Bio-Früchtejoghurt (H*)	
					

 = Vegetarisch,  = Rind,  = Fisch,  = Geflügel

A = Glutenhaltiges Getreide, AI = Weizen, C = Eier, H = Milch, H* = Bio-Milch, J = Sellerie, T = Tomaten



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.