

# Grundschule der Vielfalt und Toleranz

## Speiseplan vom 27.03.2023 - 02.04.2023

	Suppe	Menü 1 nach DGE Standards	Menü 2 Alternative Mittelschule	Dessert
<b>Montag, 27.03.23</b>		Linseneintopf mit Bio Kartoffel, Wienerle (Geflügel) und Vollkornsemmel <small>1,2,16,51,511,514,515,516,60,62</small>	Linseneintopf mit Bio Kartoffeln, Gemüseeinlage und Vollkornsemmel <small>51,511,514,515,516,60,62</small>	Frischobst
<b>Dienstag, 28.03.23</b>	Backerbsensuppe <small>51,511,52,54,58,60</small>	Seelachs in Mehrkornpanade <small>51,511,515,55</small> Mediterrane Bio Kartoffeln Bio Karottengemüse <sup>60</sup>	Kürbis im Tempuramantel <small>51,511,60</small> Sour Creme aus Bio Joghurt <sup>52,58</sup>	
<b>Mittwoch, 29.03.23</b>		Hähnchengyros Bio Tomatenreis Zaziki aus Bio Joghurt <sup>52,58</sup> Salat	Gemüse-Vollkorn-Bratling <small>51,511,54,60</small> Bio Tomatenreis Zaziki aus Bio Joghurt <sup>52,58</sup> Salat	Bio Naturjoghurt mit Müsli <small>51,511,514,515,516,52,58</small>
<b>Donnerstag, 30.03.23</b>		Chilli Sin Carne (Vegetarisch) <sup>6,57,60</sup> Bulgur <sup>51,511,60</sup>		Bio Erdbeerjoghurt <sup>1,52,58</sup>
<b>Freitag, 31.03.23</b>				

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (16) mit Phosphat  
 Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteuerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (62) Sesamsamen und -erzeugnisse

Wir bieten täglich Blattsalat mit wechselnden Dressings und Gemüsesalat aus unserer Salatbar.  
 Das Johanniterteam wünscht allen guten Appetit!

Speisen werden unter Verwendung von Jodsalz hergestellt.  
 Änderungen vorbehalten!