

Grundschule der Vielfalt und Toleranz

Speiseplan vom 17.04.2023 - 23.04.2023

	Suppe	Menü 1 nach DGE Standards	Menü 2 Alternative Mittelschule	Dessert
Montag, 17.04.23		Bio Penne ^{51,511} Bolognese (Rinderhack) ⁶⁰ Parmesan ⁵⁸	Bio Penne ^{51,511} Tomatensoße ⁶⁰ Parmesan ⁵⁸	Frischobst
Dienstag, 18.04.23	Cremesuppe aus Bio Kartoffeln ^{52,58,60}	Pfannkuchen mit Marmelade ^{51,511,52,54,58}		
Mittwoch, 19.04.23	Pastinaken-Kokoscremesuppe ^{2,52,58,60}	Schlemmerfilet à la Bordelaise ^{51,511,55} Bio Salzkartoffeln Sour Creme aus Bio Joghurt ^{52,58} Gurkensalat ^{2,63}	Gemüselasagne ^{51,511,52,58,60}	
Donnerstag, 20.04.23		Gegrillter Hähnchenschenkel Bio Curry-Gemüsereis Salat	Bio Curry-Gemüsereis mit Ei ⁵⁴ Tomatensoße ⁶⁰ Salat	Schokopudding ^{2,16,51,511,58}
Freitag, 21.04.23				

Zusatzstoffe: (2) mit Antioxidationsmittel; (16) mit Phosphat

Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

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!