

# Grundschule der Vielfalt und Toleranz

## Speiseplan vom 24.04.2023 - 30.04.2023

	Suppe	Menü 1 nach DGE Standards	Menü 2 Alternative Mittelschule	Dessert
<b>Montag, 24.04.23</b>		Linseneintopf mit Bio Kartoffel, Wienerle (Geflügel) und Vollkornsemmel 1,2,16,51,511,514,515,516,60,62	Linseneintopf mit Bio Kartoffeln, Gemüseeinlage und Vollkornsemmel 51,511,514,515,516,60,62	Frischobst
<b>Dienstag, 25.04.23</b>	Backerbsensuppe 51,511,52,54,58,60	Seelachs in Mehrkornpanade 51,511,515,55 Mediterrane Bio Kartoffeln Bio Karottengemüse 60	Kürbis im Tempuramantel 51,511,60 Sour Creme aus Bio Joghurt 52,58	
<b>Mittwoch, 26.04.23</b>		Hähnchengyros Bio Tomatenreis Zaziki aus Bio Joghurt 52,58 Salat	Gemüse-Vollkorn-Bratling 51,511,54,60 Bio Tomatenreis Zaziki aus Bio Joghurt 52,58 Salat	Bio Naturjoghurt mit Müsli 51,511,514,515,516,52,58
<b>Donnerstag, 27.04.23</b>		Chilli Sin Carne (Vegetarisch) 6,57,60 Bulgur 51,511,60		Bio Erdbeerjoghurt 1,52,58
<b>Freitag, 28.04.23</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 Gersteerzeugnisse; (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!