

Grundschule der Vielfalt und Toleranz

Speiseplan vom 17.03.2025 - 23.03.2025

Das Johanniterteam wünscht allen guten Appetit!

	Suppe	Menü 1 Standard	Menü 2 Alternative	Dessert
Montag, 17.03.25	Gazpacho Andaluz (kalte Gemüsesuppe) ^{51,511,60}	Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{19,51,511,52,54,58}		
Dienstag, 18.03.25		Penne Rigate Bolognese (Rinderhack) ⁶⁰ Italienischer Hartkäse gerieben ^{1,52,58}	Penne Rigate Tomatensoße Italienischer Hartkäse gerieben ^{1,52,58}	Bio Fruchtojoghurt ^{19,52,58}
Mittwoch, 19.03.25	Nudelsuppe mit Gemüse ^{51,511,60}	Gebackenes Seelachsfilet ^{51,511,55} Bio Salzkartoffeln Erbsen ⁶⁰ Sour Creme aus Bio Joghurt ^{19,52,58}	Fisch vom Feld (vegane Backfisch) ^{51,511} Bio Salzkartoffeln Erbsen ⁶⁰ Sour Creme aus Bio Joghurt ^{19,52,58}	
Donnerstag, 20.03.25		Puten-Pfannen-Gyros ^{51,54,58,60} Tomatenreis Zaziki aus Bio Joghurt ^{19,52,58}	Veggie Gyros ^{57,60} Tomatenreis Zaziki aus Bio Joghurt ^{19,52,58}	Frischobst

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (19) mit Milcheiweiß

Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse



DE-BY-006-60057-V

Folgende Lebensmittel finden bei uns ausschließlich in Bio Qualität Verwendung:

- Kartoffeln
- Tomatenmark und Schälto­maten
- Milch, Sahne, Joghurt, Quark
- Hülsenfrüchte
- Eier
- Nudeln
- Rinderhackfleisch
- Soja
- Reis



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

Speisen werden unter Verwendung von Jodsalz hergestellt.

Änderungen vorbehalten!