

Grundschule der Vielfalt und Toleranz

Speiseplan vom 02.03.2026 - 08.03.2026

Das Johanniterteam wünscht allen guten Appetit!

	Suppe	Menü 1 Standard	Menü	Dessert
Montag, 02.03.26		Gemüsespätzle 51,511,52,54,58 Kräuterrahmsoße 46,51,52,58		Schokopudding 19,52,58
Dienstag, 03.03.26		Muschelnudeln 51,511 Lachssahnesoße 46,51,52,55,58,60	Muschelnudeln 51,511 Ricotta-Spinatsauce 19,52,58	Apfelstrudel 51,511,54,58,59,591,592,60
Mittwoch, 04.03.26	Gulaschsuppe (Hähn- chen) 16,51,511,52,54,57,58,60,61 mit Brötchen 51,511	Semmelschmarrn 19,51,511,52,54,58 Hausgemachtes Fruch- kompott ²	Ofenkartoffel mit Schmand 19,52,58	
Donnerstag, 05.03.26	Karottencremesuppe 19,52,58,60	"Cevapcici"-Kartoffelauf- lauf ⁵⁴	Gemüse-Gratin 46,19,51,52,58,60	

Enthält Zusatzstoffe: (2) mit Antioxidationsmittel; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß

Enthält Allergene: (46) mit Stärke; (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; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse



DE-BY-006-60057-V

Folgende Lebensmittel finden bei uns ausschließlich in Bio Qualität Verwendung:

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



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

Speisen werden unter Verwendung von Jodsalz hergestellt.

Änderungen vorbehalten!