

Grundschule der Vielfalt und Toleranz

Speiseplan vom 22.01.2024 - 28.01.2024

	Suppe	Menü 1 nach DGE Standards	Menü 2 Alternative	Dessert
Montag, 22.01.24		Bio Penne ^{51,511} Bolognese (Rinderhack) ⁶⁰ Parmesan ⁵⁸	Bio Penne ^{51,511} Tomatensoße ⁶⁰ Parmesan ⁵⁸	Frischobst
Dienstag, 23.01.24		Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{51,511,52,54,58}		Bio-Joghurt mit Schoko Granola ^{51,511,515,516,52,58}
Mittwoch, 24.01.24	Pilzcremesuppe ^{52,58,60}	Gebackenes Seelachsfilet ^{51,511,55} Bio Salzkartoffeln Sour Creme aus Bio Joghurt ^{52,58} Gurkensalat ^{2,63}	Fisch vom Feld (vegane Backfisch) (Tege) ^{51,511} Bio Salzkartoffeln Sour Creme aus Bio Joghurt ^{52,58} Gurkensalat ^{2,63}	
Donnerstag, 25.01.24		Gegrillter Hähnchenschenkel Bio Curry-Gemüsereis Salat	Bio Curry-Gemüsereis mit Ei ⁵⁴ Salat	Grießbrei ^{51,511,52,54,58} Zimt und Zucker

Enthält Zusatzstoffe: (2) mit Antioxidationsmittel

Enthält Allergene: (51) Glutenthaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gerstenerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (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!