

*Speiseplan
Grundschule | Hort*



vom 06.04.2020 bis 12.04.2020, 15. Kalenderwoche

Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!
Änderungen vorbehalten!

Datum	Montag, 06.04.2020	Dienstag, 07.04.2020	Mittwoch, 08.04.2020	Donnerstag, 09.04.2020	Freitag, 10.04.2020
Menülinie	Osterferien	Osterferien	Osterferien	Osterferien	Karfreitag
Menü 1	Knusperfisch (Seelachs) D, C, G, K, D1 Petersiliensauce D, G, D1 Kartoffeln Erbsengemüse Schokopudding G	Rinderfrikadelle D, A, D1 Kartoffelpüree G Kohlrabigemüse Fingerfood Apfel	Hühnerfrikassee D, G, D1 Reis Chinakohl Joghurt-Mandarinendressing 3, 5, G, I Obst	Gnocchis D, A, D1 Tomatensauce Zucchini-Gemüse ☺	
Menü 2 - vegetarisch	Gemüse-Sticks D, J, L, D1 Petersiliensauce D, G, D1 Kartoffeln Erbsengemüse Schokopudding G	Gemüse-Lasagne D, G, J, D1 Fingerfood Apfel	Gemüsefrikassee G Reis Chinakohl Joghurt-Mandarinendressing 3, 5, G, I Obst	Milchreis G Kirschsauce	
Zusatzstoffe:	1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Geschwefelt 7. Phosphat 8. Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen 11. mit Süßungsmitteln				
Allergene:	A Eier B Erdnüsse C Fisch D Gluten = (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Grünkern, 7 Einkorn, 8 Emmer, 9 Kamut, 10 Triticale) F Lupinen G Milch H Schalenfrüchte = (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Haselnüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pecannüsse, 6 Paranüsse, 7 Pistazien, 8 Queenlandnüsse) I Schwefeldioxid und Sulfid J Sellerie K Senf L Sesam M Soja				
Wichtiger Hinweis:	Bei den genannten Allergenen handelt es sich zum Teil auch um wertvolle Grundnahrungsmittel und Erzeugnisse, die in unserem Betrieb und bei unseren Lieferanten verarbeitet werden. Trotz sorgfältigem Umgang kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren unbeabsichtigt in andere Produkte übergehen. ☺ Der Smiley steht für ein vegetarisches Gericht				

Stand: 17.02.2020