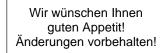


Speiseplan Grundschulen | Horte



9. Woche vom 25.02.2019 bis 01.03.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Frikadelle (Rind/Pute),D1,A, mit Soße,G, Couscous und Erbsen- und Möhrengemüse	Nudelsuppe,J,D1, mit Geflügelfleisch und Vollkornbrot,D1	Rührei,A,G,mit Spinat und Kartoffeln	Fischsstäbchen,C,D1,mit Kräutersoße,G,D1, und Reis	Gnocchis,A,D1, mit Tomatensoße
Menü 2 - vegetarisch	Gemüsefrikadelle,A,D1, mit Soße,G, Couscous und Erbsen- und Möhrengemüse	Nudelsuppe,J,D1, mit Eierstich,A,G, und Vollkornbrot,D1	Chili sin Carne,M,J, mit Dip G und Reis	Gemüsesticks,D1,mit Kräutersoße,G,D1, und Reis	Kartoffeln mit Kräuterquark,G, und mediteranem Gemüse
Salat / Rohkost	Fingerfood	Fingerfood	Fingerfood	Bohnensalat oder Fingerfood	Fingerfood
Nachtisch / Obst	Obst	Stracciatellajoghurt	Obst	Obst	
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 Queenslandnüsse) I Schwefeldioxid und Sulfit 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: 13.12.2018