

Speiseplan Grundschule / Hort



vom 15.05.2023 bis 21.05.2023, 20. Kalenderwoche

Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!
Änderungen vorbehalten!

Datum	Montag, 15.05.2023	Dienstag, 16.05.2023	Mittwoch, 17.05.2023	Donnerstag, 18.05.2023	Freitag, 19.05.2023
Menülinie				Christi Himmelfahrt	Ferientag
Menü 1	Valess-Schnitzel D, A, G, D1, D4 Rahmsauce G Kartoffeln Zucchini-Gemüse Fingerfood Aprikose ☺	Karotteneintopf J Fladenbrot D, G, D1, D2, D5 Fingerfood Banane ☺	Putenrahmgeschnetzelte s G Spätzle D, A, D1 Krautsalat 3, 5, I ☺		Gemüse-Kartoffelauflauf (Brokkoli/Karotten Käse überbacken) D, G, D1 Eisbergsalat Joghurt-Kräuter- Dressing G ☺
Menü 2 - vegetarisch	Kartoffeltaschen G Dip G Gurkensalat 3, 5, I Fingerfood Aprikose	Kaiserschmarrn D, A, G, D1 Apfelmus 3 Fingerfood Banane	Vegetarisches Geschnetzeltes M, G Spätzle D, A, D1 Krautsalat 3, 5, I		Linsenbolognese Spiralnudeln D, D1 Eisbergsalat Joghurt-Kräuter- Dressing G
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, 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 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: 21.03.2023