

Speiseplan
Grundschule | Hort



vom 21.04.2025 bis 25.04.2025, 17. Kalenderwoche

Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!
Änderungen vorbehalten!

Datum	Montag, 21.04.2025	Dienstag, 22.04.2025	Mittwoch, 23.04.2025	Donnerstag, 24.04.2025	Freitag, 25.04.2025
Menülinie					
Menü 1	Ostermontag	Rindergulasch Eierknöpfe D, A, D1 grüne Bohnen Fruchtquark Mandarine G	Tomatencremesuppe mit Dinkelreiseinlage D, G, D1, D5 Baguette D, D1, D2 Fingerfood ☺	vegetarische Bolognese 1, D, M, D2 Spiralnudeln D, D1 Gemischter Salat 3, 5, I Apfel ☺	Welsfilfet C Dillsauce D, G, D1 Kartoffelpüree G Brokkoligemüse
Menü 2 - vegetarisch	Ostermontag	Vollkornbratling D, A, G, D1, D5 vegetarische braune Sauce G Eierknöpfe D, A, D1 grüne Bohnen Fruchtquark Mandarine G	Pfannkuchen D, A, G, D1 Apfelmus 3 Fingerfood	Kichererbsen-Curry Couscous D, D1 Gemischter Salat 3, 5, I Apfel	Bandnudeln D, D1 Kräutersauce D, G, D1 Brokkoligemüse
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 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				