



# Grundschule An der Haake

Die Menülinie mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert

*Regional*

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

<b>20. Woche</b>	 <b>Gesund und Lecker</b> <b>Nahrung für die Konzentration</b>
<b>Montag</b> 14.05.18	Vollkornnudeln <sup>A,C</sup> , dazu Gemüsebolognese A,I und Kohlrabisticks  Birne
<b>Dienstag</b> 15.05.18	Paniertes Seelachsfilet, dazu , dazu Möhren und Kartoffeln  Joghurt <sup>G</sup> mit Vanillegeschmack
<b>Mittwoch</b> 16.05.18	Erbsensuppe mit Sellerie, Karotten, Lauch und Kartoffeln dazu Vollkornbrot <sup>A,C</sup>  Joghurt mit Erdbeersauce
<b>Donnerstag</b> 17.05.18	Hühnerfrikassee <sup>G</sup> , mit Kräuterreis  Apfel- Quarkspeise <sup>G</sup>
<b>Freitag</b> 18.05.18	Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Blumenkohl, Kohlrabi und Brokkoli <sup>A,G</sup>  Kiwi

Änderungen vorbehalten!

**Unser gesamtes Speisenangebot ist schweinefleischfrei.**

Mit 1 Konservierungsstoffen, 2 Antioxidationsmittel, 3 Süßungsmittel, 4 Phosphat, 5 Farbstoff, 6 geschwefelt, 7 Nitritpökelsalz, 8 Geschmacksverstärker

Enthält: A Gluten, B Krebstiere, C Ei, D Fische, E Erdnüsse, F Soja, G Milch/-produkte, H Schalenfrüchte (Nüsse), I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Schwefeldioxid und Sulfid, M Lupine, N Weichtiere

\* enthaltene Allergene sind unserem Aushang zur Allergenkennzeichnung zu entnehmen

**Wir verwenden ausschließlich Kartoffeln, Nudel und Reis aus kontrolliert-biologischem Anbau DE-ÖKO-003.**

Legende:  = Vegetarisch  = Geflügel  = Fisch  = Rind