



Bio & mehr

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

24 Woche	Gesund und Lecker Nahrung für die Konzentration
Montag 11.06.2018	Tortellini ^{A,C,G} mit Käsesauce ^G und Kohlrabisticks  Salat
Dienstag 12.06.2018	Fischstäbchen ^A , mit Kartoffelpüree ^G und Gurkensalat  Joghurt ^G mit Vanillegeschmack
Mittwoch 13.06.2018	Hühnerfrikassee ^G mit Kräuterreis  Apfel- Quarkspeise ^G
Donnerstag 14.06.2018	Erbsensuppe mit Sellerie, Karotten, Lauch und Kartoffeln dazu Vollkornbrot ^{A,C}  Salat
Freitag 15.06.2018	Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Blumenkohl, Kohlrabi und Brokkoli ^{A,G}  Kiwi

Änderungen vorbehalten!

Unser gesamtes Speisenangebot ist schweinefleischfrei.

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

Allergene: Aa Weizen, Ab Roggen, Ac Gerste, Ad Hafer, Ae Dinkel, Af Kamut, B Krebstiere, C Ei, D Fische, E Erdnüsse, F Soja, G Milch/-produkte, Ha Mandel, Hb Haselnuss, Hc Walnuss, Hd Cashew-Nuss, He Pecannuss, Hf Paranuss, Hg Pistazie, Hh Macadamia- oder Queenslandnuss, I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Schwefeldioxid und Sulfit, 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