



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

27 Woche	Gesund und Lecker Nahrung für die Konzentration
4 Montag 02.07.2018	Würstchen mit Kartoffeln und Spinat  Melone
Dienstag 03.07.2018	Bunte Kartoffelsuppe ^G mit Sellerie, Erbsen, dazu Vollkornbrot ^A  Stracciatella- Quarkspeise ^G
Mittwoch 04.07.2018	Pizza  Obst
Donnerstag 05.07.2018 Ferienbetreuung	Fleischklößchen in Kräutersauce ^G dazu Rote Beete Salat und Bio-Reis  Schokopudding ^G
Freitag 06.07.2018 Ferienbetreuung	Eierpfannkuchen mit Apfelmus 

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 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