

# 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

7 Woche	 <b>Gesund und Lecker</b> <b>Nahrung für die Konzentration</b>
<b>Montag</b> 12.02.2018	Rührei mit Rahmspinat , A,G,I und Kartoffeln  Apfel
<b>Dienstag</b> 13.02.2018	Gemüsebratling mit Kartoffeln und Rahmsoße G,A,F Möhrengemüse  Kirsch-Quarkspeise G
<b>Mittwoch</b> 14.02.2018	Gemüse-Kartoffelgratin mit Erbsen, Möhren, Lauch A,G,C  Karamell Pudding A,G
<b>Donnerstag</b> 15.02.2018	Putenschnitzel mit Naturreis und Erbsen in Bechamelsauce, A,C,G,I  Joghurt mit Müsli A,G
<b>Freitag</b> 16.02.2018	Fischburger, A,G,C,D Seelachsfrikadelle im Brötchen mit Salatblatt, Tomate, Gurke und Ketchup  Banane

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

Legende:  = Vegetarisch  = Geflügel  = Fisch  = Rind