

Telefon: 0 54 05 / 6 17 96 74

Grundschule Haste



Speiseplan vom: KW 19 / 05.05.2025 11.05.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkost Menü	Hähnchenbruststreifen in fruchtige Florida-Currysauce (g) weißer BIO-Reis	fruchtige Florida-Currysauce (a,a1,g), BIO-Spiralnudeln (a,a1), Knabber-Kohlrabisticks	Geflügelgulasch mit Paprika (a,a1,G) BIO-Spiralnudeln, (a,a1)	Rinderfrikadellchen (a,a1,c) frisches Kartoffelpüree (g)	Kibbeling im Backteig (a,a1,d,g) Salzkartoffeln Remouladensauce (a,a1,c,g,j,1,11)
Beilage	Möhren-Maisgemüse		Babymöhrengemüse	Blumenkohlgemüse	Knabber-Möhren
Vegetarisches Menü	Kartoffel-Kohlrabiauflauf mit einer Käsehaube (g,V)	fruchtige Florida-Currysauce (a,a1,g), BIO-Spiralnudeln (a,a1), Knabber-Kohlrabisticks	Tomaten-(BIO) Nudelnauflauf gratiniert (a,a1,g)	Eierragout (a,a1,c,g) frisches Kartoffelpüree (g)	Zwiebackklößchen in Tomaten-Currysauce (a,a1,c,11) Salzkartoffeln
Beilage	Eisberg-Mais-Tomate-Gurkensalat, French-Dressing		Möhrensalat (3)	Blumenkohlgemüse	Knabber-Möhren
Dessert	Obst-Stück	Pfirsichkompott, Joghurt (g)	Obst-Stück	Butterkeks-Milchpudding (a)	

V = Vegetarisch, S = Schwein, R = Rind, G = Geflügel

Änderung vorbehalten!

Inhalts.-Zusatzstoffe: 1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=Antioxydationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=Phosphat, 8=Milcheiweiß, 9=Koffeinhaltig, 10=Chinihaltig, 11=Süßungsmittel, 12=gewachst

Allergene kennzeichnung: a=Gluten, a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Hafer, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milch, h=Schalenfrüchte, h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, h3=Walnüsse, h4=Kaschunüsse, h5=Pecannüsse, i=Sellerie, j=Senf, k= Sesamsamen, l=Schwefeldioxid u. Sulfite, m=Lupine, n=Weichtiere

Technologisch unvermeidbare Spuren der oben aufgeführten Zusatzstoffe und Allergene können nicht ausgeschlossen werden!

Drechsler Catering GmbH
Ostpreußenstr. 2
49205 Hasbergen

www.drechsler-catering.de

)