

Telefon: 0 54 05 / 6 17 96 74

Grundschule Haste



Speiseplan vom: KW 02 / 05.01.2026 11.01.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkost Menü		Gemüse-BIO Reiseintopf Blumenkohl und Karotten (i)	Eierpfannkuchen ungesüßt (a,a1,g)	Spinat-Nudel-Auflauf mit BIO- Nudeln und mit jungen Gouda überbacken (a,a1,g)	Gemischte Gnocchi- Gemüsepfanne mit BIO-Erbsen und Ei-Streifen (c)
Beilage		Vollkorn-Bauernbrotscheibe (a,a2)	Apfelmus	Knabber-Karottensticks	fruchtig hausgemachter Tomatensauce
Vegetarisches Menü		Gemüse-BIO Reiseintopf mit Blumenkohl und Karotten (i)	Eierpfannkuchen ungesüßt (a,a1,g)	Spinat-Nudel-Auflauf mit BIO- Nudeln und mit jungen Gouda überbacken (a,a1,g)	Gemischte Gnocchi- Gemüsepfanne mit BIO-Erbsen und Ei-Streifen (c)
Beilage		Vollkorn-Bauernbrotscheibe (a,a2)	Apfelmus	Knabber-Karottensticks	fruchtig hausgemachter Tomatensauce
Dessert		Obst-Stück	Joghurt (g)	Milchreis-Dessert (g)	Obst-Stück

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=Chininhaltig, 11=Süssungsmittel, 12=gewachst

Allergenkennzeichnung: 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 aufgeführte Zusatzstoffe und Allergene können nicht ausgeschlossen werden!

Drechsler Catering GmbH
Ostpreußenstr. 2
49205 Hasbergen

www.drechsler-catering.de