Telefon: 0 54 05 / 6 17 96 74

## Grundschule Haste



**Speiseplan vom:** KW 47 / 17.11. 23.11.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkost Menü	Ravioli gefüllt mit Gemüse (a,a1,c,g) Napolisauce	Hähnchenschnitzel (a,a1,G) Salzkartoffeln brauner Sauce (a,a1,i,1,V)	Putenfrikadellchen (a,a1,c,j) frisches Kartoffelpüree (g)		Fischfiguren mix panierte (a1,d,f,g) weißen BIO-Reis Petersiliensauce hell (a,a1,g)
Beilage	Knabber-Paprika	Knabber-Gurkentaler	frische Tomatenecken	Weizenbrötchen (a,a1)	Knabber-Möhren
Vegetarisches Menü	Ravioli gefüllt mit Gemüse (a,a1,c,g) Napolisauce	Veggi-Schnitzel paniert (a,a1,a4,c,g) Salzkartoffeln brauner Sauce (a,a1,i,1,V)	Gemüseburger (a,a2,c,i) frisches Kartoffelpüree (g)	33 3 ( , , , ,	Falafel-Kürbisbällchen weißen BIO-Reis Petersiliensauce hell (a,a1,g)
Beilage	Knabber-Paprika	Knabber-Gurkentaler	frische Tomatenecken	Weizenbrötchen (a,a1)	Knabber-Möhren
Dessert	Stracciatellaquark (f,g)	Obst-Stück	Heidelbeerjoghurt (g)	Obst-Stück	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=Chinihaltig, 11=Süssungsmittel, 12=gewachst

Allergenekennzeichnung: 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