Telefon: 0 54 05 / 6 17 96 74

Grundschule Haste

DRECHSLER
Mein Teller voll Genuss.

Speiseplan vom: KW 09 / 23.02. - 01.03.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkost Menü	Tomaten-(BIO)Nudelauflauf gratiniert (a,a1,g)	Chicken-Nuggets (a,a1) weißer BIO-Reis Sauce süss-sauer (11)	Truthahnfleischkäsestreifen in brauner Sauce (a,a1,i,1,2,3,7,G) Salzkartoffeln	Gebackenes Seehechtfilet (MSC) (a,a1,c,d,j) frisches Kartoffelpüree (g)	Pürierte Broccoli-Sauce (a,a1,g) BIO-Spaghettinudeln (a,a1) Knabber-Gurkentaler
Beilage	Knabber-Gurkentaler	Knabber-Karottensticks	Pariserkarottengemüse	Rahmspinat (g)	
Vegetarisches Menü	Tomaten-(BIO)Nudelauflauf gratiniert (a,a1,g)	Gemüse-Dino (a,a1,a2,c,i,k) weißer BIO-Reis Sauce süss-sauer (11)	Veggieeinlage in brauner Sauce (a,a1,a4,c,g,V) Salzkartoffeln	Kräuterrührei (c,g) frisches Kartoffelpüree (g)	Pürierte Broccoli-Sauce (a,a1,g) BIO-Spaghettinudeln (a,a1) Knabber-Gurkentaler
Beilage	Knabber-Gurkentaler	Knabber-Karottensticks	Pariserkarottengemüse	Rahmspinat (g)	
Dessert	Bananenjoghurt (g)	Grießpudding (a,a1,g), Zimt	Obst-Stück	Schokoladen-Puddinggeschmack (g,1)	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