











Wochenspeisenplan vom 19.01.-23.01.2023 **Grundschule Nieste**

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	Menü I	Menü I	Menü I	Menü I
 <p>Mexikanischer Hackfleischtopf mit Mais, Kidney Bohnen und buntem Paprika dazu Reis</p> <p>Allergene: Sellerie, Hülsenfrüchte, Milch (einschließlich Laktose), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern oder Steinfrucht</p>	 <p>Nudeln mit Tomatensoße Neapolitana (Tomatenwürfel, Sellerie, Möhren) Dessert</p> <p>Allergene: Weizen, Sellerie, Glutenhaltige Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern</p>	 <p>„Gyros Teller“ Hähnchengyros mit Kartoffelspalten dazu hausgemachtes Zaziki</p> <p>Allergene: Weizen, sowie aus diesen Produkten hergestellte Erzeugnisse, Kern oder Steinfrucht</p>	 <p>Gemüse Bagel mit Rahmsoße dazu Kartoffeln</p> <p>Allergene: Glutenhaltige Getreide, Weizen, Sellerie, Milch (einschl. Laktose) sowie aus diesen Produkten hergestellte Erzeugnisse</p>	 <p>Pellkartoffeln mit Kräuterquark</p> <p>Allergene: Milch (einschließlich Laktose), sowie aus diesen Produkten hergestellte Erzeugnisse, Kern- oder Steinfrucht</p>
Menü II	Menü II	Menü II	Menü II	Menü II
 <p>Vegetarischer Hack Topf mit Mais, Kidney Bohnen und buntem Paprika dazu Reis</p> <p>Allergene: Sellerie, Hülsenfrüchte, Milch (einschließlich Laktose), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern oder Steinfrucht</p>	 <p>Nudeln mit Tomatensoße Neapolitana (Tomatenwürfel, Sellerie, Möhren) Dessert</p> <p>Allergene: Weizen, Sellerie, Glutenhaltige Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kern</p>	 <p>„Gyros Teller Veggie“ Vegetarisches Gyros mit Kartoffelspalten dazu hausgemachtes Zaziki</p> <p>Allergene: Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse; Gerste sowie daraus hergestellte Erzeugnisse Kann Spuren enthalten von: Eier, Weizen, Milch sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</p>	 <p>Gemüse Bagel mit Rahmsoße dazu Kartoffeln</p> <p>Allergene: Glutenhaltige Getreide, Weizen, Sellerie, Milch (einschl. Laktose) sowie aus diesen Produkten hergestellte Erzeugnisse</p>	 <p>Pellkartoffeln mit Kräuterquark</p> <p>Allergene: Milch (einschließlich Laktose), sowie aus diesen Produkten hergestellte Erzeugnisse, Kern- oder Steinfrucht</p>
Beilagen	Beilagen	Beilagen	Beilagen	Beilagen
	<p>Blattsalat mit Joghurt Dressing</p> <p>Allergene: Senfkörner, Milch einschl. Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse</p>	<p>Rotkrautsalat</p> <p>Allergene: Senfkörner, Milch einschl. Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse</p>		
Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
<p>Dessert</p> <p>Allergene: Milch einschließlich Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse</p>	<p>Dessert</p> <p>Allergene: Milch einschließlich Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse</p>	<p>Obst</p> <p>Allergene: Steinfrucht, Kernfrucht und daraus hergestellte Erzeugnisse</p>	<p>Obst</p> <p>Allergene: Steinfrucht, Kernfrucht und daraus hergestellte Erzeugnisse</p>	<p>Obst</p> <p>Allergene: Steinfrucht, Kernfrucht und daraus hergestellte Erzeugnisse</p>

Bitte erfragen Sie die Allergene und Zusatzstoffe der Desserts bei unserem Ausgabepersonals



Fisch kann Gräten enthalten

Änderungen an diesem Speisenplan behalten wir uns vor