

# Speiseplan für die Grundschule am Napoleonstein

## 21.12. – 25.12.2020

	Suppe	Menü 1 nach DGE Standards	Menü 2 Alternative	Dessert
<b>Montag,</b>		Hörnchennudeln <sup>51,511,54</sup> Tomatensoße <sup>60</sup> Parmesan <sup>58</sup> Salat	Tortellini (Käsefüllung) <sup>1,51,511,52,54,58</sup> Gemüse-Sahnesoße <sup>52,58,60</sup>	Frischobst
<b>Dienstag,</b>	Karottencremesuppe <sup>52,58,60</sup>	Gebackenes Seelachsfilet <sup>51,511,55</sup> Mediterrane Kartoffeln Sour Creme <sup>52,58</sup>	Gemüsestrudel mit Mozzarella <sup>51,511,52,58,60</sup> Sour Creme <sup>52,58</sup>	
<b>Mittwoch,</b>		Geflügel Frikadelle <sup>51,511</sup> Bratensoße <sup>60</sup> Gemüsereis <sup>60</sup>	Gemüsereis <sup>60</sup> Zaziki <sup>52,58</sup>	Schokopudding <sup>2,16,51,511,58</sup>
<b>Donnerstag,</b>		Paniertes Putenschnitzel <sup>51,511</sup> Mexikanisches Gemüse Wedges <sup>51,511</sup>	Wedges <sup>51,511</sup> Mexikanisches Gemüse	Birnenkompott
<b>Freitag,</b>		Tortellini (Käsefüllung) <sup>1,51,511,52,54,58</sup> Gemüse-Sahnesoße <sup>52,58,60</sup>		Vanillepudding <sup>2,12,16,51,511,58</sup>

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat

Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse

Das Johanniterteam wünscht allen guten Appetit !

**DIE  
JOHANNITER**   
Aus Liebe zum Leben