

# Speiseplan OGS GGS Johanneschule

KW 5	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	30.01.2023	31.01.2023	01.02.2023	02.02.2023	03.02.2023
<b>Hauptmenü</b>	Geflügelfrikadelle mit Erbsen-Möhrengemüse dazu Kroketten dazu Ketchup	Makkaroni mit Tomatencremesauce dazu Reibkäse und Gurkensalat	Backfisch mit Salzkartoffeln und Salatmischung mit veganem Dressing Remoulade	Chilli con Carne mit Sauerrahm dazu Vollkorn-Brötchen	Vegetarische Maultaschen mit Spinat-Käsefüllung in Brühe
<b>Vegetarisch</b>	Gemüsefrikadelle mit Erbsen-Möhrengemüse dazu Kroketten dazu Ketchup	wie Hauptmenü	Vegetarische Nuggets mit Salzkartoffeln und Salatmischung mit veganem Dressing Remoulade	Vegetarische Chilli sin Carne mit Sauerrahm dazu Vollkorn-Brötchen	wie Hauptmenü
<b>Dessert</b>	Obst	Orangenquark	Obst	Kuchen	Eis / alternativ Obst

Gluten- und laktosefreie Kost können Sie bei der OGS-Leitung abfragen.

Die Menüs werden geliefert von GUTSHOF Gastro&Service GmbH Frechen - [www.landbrenner.de](http://www.landbrenner.de)

Die Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte dem Anhang,  
weitere Informationen erhalten Sie auf der Internetseite des Caterers.

## Allergen/ Zusatzstoffe

KW 5	Allergene	Zusatzstoffe
<b>Montag</b> <b>30.01.2023</b>	<b>Gluten, Laktose, Ei</b>	
<b>Dienstag</b> <b>31.01.2023</b>	<b>Gluten, Laktose</b>	
<b>Mittwoch</b> <b>01.02.2023</b>	<b>Gluten, Laktose, Fisch</b>	
<b>Donnerstag</b> <b>02.02.2023</b>	<b>Gluten, Laktose, Soja</b>	
<b>Freitag</b> <b>03.02.2023</b>	<b>Gluten, Laktose, Ei</b>	

Alle Gerichte mit jodiertem Speisesalz und Rapsöl, keine Glutamate