

Grundschule Am Johannisland









Die Menülinie mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert



Regional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

47 Woche	 Gesund und Lecker Nahrung für die Konzentration
Montag	Makkaroni mit Schinken-Sahne-Soße, A,G,I  Apfel
Dienstag	Erbseintopf mit Geflügelwürstchen A  Karamell Pudding A,G
Mittwoch	Gemüsebratling mit Kartoffeln und Rahmsoße G,A,F Möhrengemüse  Kirschjoghurt G
Donnerstag	Putensteak mit Naturreis und Erbsen in Bechamelsauce, A,C,G,I  Mandarine
Freitag	Fisch-Burger, A,G,C,D Seelachsfilet im Brötchen mit Blattsalat, Tomate, Gurke und Remoulade  Rahmquark G

Änderungen vorbehalten

Unser gesamtes Speisenangebot ist schweinefleischfrei.

Mit 1 Konservierungsstoffen, 2 Antioxidationsmittel, 3 Süßungsmittel, 4 Phosphat, 5 Farbstoff, 6 geschwefelt, 7 Nitritpökelsalz, 8 Geschmacksverstärker

Enthält: A Gluten, B Krebstiere, C Ei, D Fische, E Erdnüsse, F Soja, G Milch/-produkte, H Schalenfrüchte (Nüsse), I Sellerie, J Senf, K Sesam,

L Schwefeldioxid und Sulfid, M Lupine, N Weichtiere

* enthaltene Allergene sind unserem Aushang zur Allergenkezeichnung zu entnehmen

Legende:  = Vegetarisch  = Geflügel  = Fisch  = Rind