

Grundschule Am Johannisland



Regional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

20 Woche	Gesund und Lecker	Buffet*
Montag	Tomatensuppe mit Vollkornweizeneinlage und Vollkornbrot; A,I und Chinakohl mit Dressing; G  Apfel	Salat, Dressing mit Bio Rohkost
Dienstag	Tortellini Spinat mit Käsesauce A,C,G Feiner Rotkohl-Apfel-Salat  Schokoladen-Pudding G	Salat, Dressing mit Bio Rohkost
Mittwoch	Hähnchenbrust mit Kartoffeln sowie Erbsen-Karotten-Gemüse; A;G  Karamell Pudding, A,G	Salat, Dressing mit Bio Rohkost
Donnerstag	Seelachsfilet mit Kräutertopping dazu Vollkornnudel-Gemüsesalat(Erbsen, Mais, Paprika)  Stracciatella-Quarkspeise, A,G	Salat, Dressing mit Bio Rohkost
Freitag	Milchreis mit Apfelkompott; A,G  Gemüsesticks	Salat, Dressing mit Bio Rohkost

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 Sulfit, M Lupine, N Weichtiere

* enthaltene Allergene sind unserem Aushang zur Allergenkezeichnung zu entnehmen

Legende:  = Vegetarisch  = Geflügel  = Fisch  = Rind

