

# 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

<b>44 Woche</b>	 <b>Gesund und Lecker</b> <b>Nahrung für die Konzentration</b>
<b>Montag</b> 30.10.2017	Käse-Lauch-Suppe mit Hack, dazu Vollkornbrot A,G Tomatensalat  Mandelpudding A,G
<b>Dienstag</b> 31.10.2017	<b>Reformationstag</b> <b>frei</b>
<b>Mittwoch</b> 01.11.2017	Hähnchenkeule mit Naturreis und buntem Kürbis-Paprikagemüse  Joghurt mit Müsli G,A
<b>Donnerstag</b> 02.11.2017	Kartoffelpuffer mit Apfelmus A,C 
<b>Freitag</b> 03.11.2017	Seelachsfilet mit Kräutertopping, dazu Kartoffeln, Brokkoli in Soße A,D,G  Mandarine

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 Allergenkennzeichnung zu entnehmen

Legende:  = Vegetarisch  = Geflügel  = Fisch  = Rind