



Bio & mehr

# 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

26 Woche	<b>Gesund und Lecker</b> <b>Nahrung für die Konzentration</b>
3	
<b>Montag</b> 25.06.2018	Gemüse Bolognese mit Paprika, Tomaten und Zucchini, dazu Spaghetti <sup>A,C</sup>  Nektarine
<b>Dienstag</b> 26.06.2018	Hähnchengulasch mit Bohnengemüse und Kartoffeln  Vanille Joghurt mit roten Früchten <sup>G</sup>
<b>Mittwoch</b> 27.06.2018	Ratatouille Gemüse mit Fetakäse gebacken, dazu Gnocchi <sup>A,G</sup>  Stracciatella- Quarkspeise <sup>G</sup>
<b>Donnerstag</b> 28.06.2018	Seelachsfilet, dazu Kartoffel-Gemüse-Salat <sup>A,G,D</sup> mit Erbsen, Mais und Paprika  Birne
<b>Freitag</b> 29.06.2018	Gemüsecremesuppe <sup>G</sup> mit Lauch und Kartoffeln, dazu Bio-Vollkornbrot <sup>A</sup>  Banane

Änderungen vorbehalten!

**Unser gesamtes Speisenangebot ist schweinefleischfrei.**

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

**Allergene:** Aa Weizen, Ab Roggen, Ac Gerste, Ad Hafer, Ae Dinkel, Af Kamut, B Krebstiere, C Ei, D Fische, E Erdnüsse, F Soja, G Milch/-produkte, Ha Mandel, Hb Haselnuss, Hc Walnuss, Hd Cashew-Nuss, He Pecannuss, Hf Paranuss, Hg Pistazie, Hh Macadamia- oder Queenslandnuss, I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Schwefeldioxid und Sulfit, M Lupine, N Weichtiere

\* enthaltene Allergene sind unserem Aushang zur Allergenkennzeichnung zu entnehmen

**Wir verwenden ausschließlich Kartoffeln, Nudel und Reis aus kontrolliert-biologischem Anbau DE-ÖKO-003.**

Legende:  = Vegetarisch  = Geflügel  = Fisch  = Rind