



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

27 Woche	<b>Gesund und Lecker</b> <b>Nahrung für die Konzentration</b>
4 <b>Montag</b> 02.07.2018	Makkaroni-Auflauf mit Putenschinkenstreifen, Brokkoli und Käse überbacken  Melone
<b>Dienstag</b> 03.07.2018	Bunte Kartoffelsuppe <sup>G</sup> mit Sellerie, Erbsen, dazu Vollkornbrot <sup>A</sup>  Stracciatella- Quarkspeise <sup>G</sup>
<b>Mittwoch</b> 04.07.2018	Chili Con Carne vom Rind <sup>A,G</sup> mit Reis  Vanille Joghurt mit roten Früchten <sup>G</sup>
<b>Donnerstag</b> 05.07.2018	Fleischklößchen in Kräutersauce <sup>G</sup> dazu Rote Beete Salat und Bio-Reis  Schokopudding <sup>G</sup>
<b>Freitag</b> 06.07.2018	Eierpfannkuchen mit Apfelmus 

Anderungen 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