

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

4. Woche	 Gesund und Lecker Nahrung für die Konzentration
Montag	Tortellini mit Spinatfüllung dazu Käsesauce und Apfel-Rotkohlsalat, A,C,G,I  Apfel
Dienstag	Penne mit vegetarischer Getreide-Bolognese und Möhrensalat A,C,G,I  Mandelpudding A,G
Mittwoch	Hähnchenkeule mit Naturreis und buntem Kürbis-Paprikagemüse  Joghurt mit Müsli G,A
Donnerstag	Kartoffelpuffer mit Apfelmus A,C 
Freitag	Seelachsfilet mit Kräutertopping, dazu Kartoffeln, Brokkoli in Soße A,D,G  Mandarinen

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