

Grundschule Am Johannisland



Bio & mehr

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

5. Woche	 Gesund und Lecker <i>Nahrung für die Konzentration</i>	Mixed dir deinen Fitnesssalat selbst
Montag	Hähnchen-Paella mit Paprika, Erbsen und Naturreis  Apfel	Möhren-Apfelsalat Vollkorn-Getreidesalat Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Gurkenwürfel, French Dressing oder Vinaigrette
Dienstag	Backfisch im Reispoppmantel, dazu Kartoffeln, Senfsoße und Spinat A,C,D,G  Stracciatella-Joghurt G	Rotkrautsalat Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Gurkenwürfel, Kräuterdressing mit Schmand oder Vinaigrette
Mittwoch	Möhren-Getreidebratling A,C,G mit Petersiliensauce G und Naturreis  Himbeer-Quarkspeise G	Couscous Salat, Weißkohlsalat Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Gurkenwürfel, Thousand-Island-Dressing oder Vinaigrette
Donnerstag	Hacksteak vom Rind A,C,G, dazu Kartoffeln, Bratensoße und Bohnen  Mandelpudding A,G Gemüse Pizza A,C	Maissalat Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Gurkenwürfel, Kräuterdressing mit Schmand oder Vinaigrette
Freitag	Eisbergsalat mit Joghurtdressing G  Mandarine	Salat des Tages Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Gurkenwürfel, Cocktail Dressing oder Vinaigrette

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