

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

7. Woche	 Gesund und Lecker Nahrung für die Konzentration
Montag	Rührei mit Rahmspinat , A,G,I und Kartoffeln  Apfel
Dienstag	Gemüse-Kartoffelgratin mit Erbsen, Möhren, Lauch A,G,C  Karamell Pudding A,G
Mittwoch	Gemüsebratling mit Kartoffeln und Rahmsoße G,A,F Möhrengemüse  Kirsch-Quarkspeise G
Donnerstag	Putenschnitzel mit Naturreis und Erbsen in Bechamelsauce, A,C,G,I  Joghurt mit Müsli A,G
Freitag	Fischburger, A,G,C,D Seelachsfrikadelle im Brötchen mit Salatblatt, Tomate, Gurke und Ketchup  Banane

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