

# 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

<b>51 Woche</b>	 <b>Gesund und Lecker</b> <b>Nahrung für die Konzentration</b>
<b>Montag</b>	Makkaroni mit Schinken-Sahne-Soße, A,G,I Möhrensalat  Mandarine
<b>Dienstag</b>	Grüne Bohneneintopf mit Vollkornbrot A  Karamell Pudding A,G
<b>Mittwoch</b>	Gemüsebratling mit Kartoffeln und Rahmsoße G,A,F Krautsalat  Banane
<b>Donnerstag</b>	Putensteak mit Naturreis und Erbsen in Bechamelsauce, A,C,G,I  Rahmquark G
<b>Freitag</b>	Seelachsfrikadelle mit Joghurtsauce, Kartoffeln und Gurkensalat  Apfel

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 Sulfit, M Lupine, N Weichtiere

\* enthaltene Allergene sind unserem Aushang zur Allergenkennzeichnung zu entnehmen

Legende:  = Vegetarisch  = Geflügel  = Fisch  = Rind