

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

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