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

Bio & mehr



GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

		GESONDE I KISCHE AGS DEK KEGION
13 Woche	Gesund und Lecker	Mixed dir deinen
	Nahrung für die Konzentration	Fitnesssalat selbst
Montag	Makkaroni A dazu Sauce " Bolognese" und Gurkensalat Apfel	Möhren-Apfelsalat Vollkorn-Getreidesalat Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Gurkenwürfel, French Dressing oder Vinaigrette
Dienstag	Milchreis G dazu Kirschsauce Stracciatella-Joghurt G	Rotkrautsalat Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Gurkenwürfel, Kräuterdressing mit Schmand oder Vinaigrette
Mittwoch	Hähnchenbrust dazu Reis und buntes Paprikagemüse Himbeer-Quarkspeise G	Couscous Salat, Weißkohlsalat Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Gurkenwürfel, Thousand-Island-Dressing oder Vinaigrette
Donnerstag	Seelachsfilet mit Kräutertopping, dazu Kartoffeln, Brokkoli in Soße A,D,G Mandelpudding A,G	Maissalat Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Gurkenwürfel, Kräuterdressing mit Schmand oder Vinaigrette
Freitag	Kartoffelsuppe I dazu Vollkornbrot A,C 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 Sulfit, M Lupine, N Weichtiere

* enthaltene Allergene sind unserem Aushang zur Allergenkennzeichnung zu entnehmen

Wir verwenden ausschließlich Kartoffeln, Nudel und Reis aus kontrolliert-biologischem Anbau DE-ÖKO-003.

egende: = Vegetarisch





