

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

16 Woche	 Gesund und Lecker <i>Nahrung für die Konzentration</i>	Mixed dir deinen Fitnesssalat selbst
Montag	Geflügelbratwurst, dazu Paprika-Mais-Gemüse und Reis  Apfel	Möhren-Apfelsalat Vollkorn-Getreidesalat Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Gurkenwürfel, French Dressing oder Vinaigrette
Dienstag	Eierpfannkuchen, dazu Apfelkompott 	Rotkrautsalat Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Gurkenwürfel, Kräuterdressing mit Schmand oder Vinaigrette
Mittwoch	Fischstäbchen A,C,D mit Kartoffeln und frischem Dill-Gurkensalat  Pflaumen- Quarkspeise G	Couscous Salat, Weißkohlsalat Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Gurkenwürfel, Thousand-Island-Dressing oder Vinaigrette
Donnerstag	Putengulasch mit Möhren und Zucchini, dazu Reis  Joghurt mit Müsli G, A	Maissalat Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Gurkenwürfel, Kräuterdressing mit Schmand oder Vinaigrette
Freitag	Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Erbsen, Möhren und Brokkoli A,G  Obst	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 Allergenkennzeichnung zu entnehmen

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

Legende:  = Vegetarisch  = Geflügel  = Fisch  = Rind