

# 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

8. Woche	 <b>Gesund und Lecker</b> <b>Nahrung für die Konzentration</b>
<b>Montag</b>	Hacksteak mit Bohnengemüse und Kartoffeln  Apfel
<b>Dienstag</b>	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensauce und Reis, A,C,G,I  Vanillepudding A,G
<b>Mittwoch</b>	Hähnchenbrust mit Kartoffeln und buntem Paprikagemüse  Joghurt mit Müsli G,A
<b>Donnerstag</b>	Seelachsfilet mit Kräutertopping, dazu Kartoffeln, Brokkoli in Soße A,D,G  Mandarine
<b>Freitag</b>	Kartoffelpuffer mit Apfelmus A,C 

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 Allergenkezeichnung zu entnehmen

Legende:  = Vegetarisch  = Geflügel  = Fisch  = Rind