



# Gelehrtschule des Johanneums

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

FRISCHE AUS DER REGION

22 Woche	 <b>Gesund und Lecker</b> <b>Nahrung für die Konzentration</b>	<b>Mixed dir deinen Fitnesssalat selbst</b>
<b>Montag</b>	Eierpfannkuchen A,C, G mit hausgemachtem Apfelmus, Chinakohl mit Joghurtdressing, G,  Kiwi	Täglich wechselnde Pasta-, Salat-, Beilagen- und Dessertauswahl
<b>Dienstag</b>	Backfisch A,C,D mit Kartoffelstampf und frischem Dill-Gurkensalat  Apfel	Täglich wechselnde Pasta-, Salat-, Beilagen- und Dessertauswahl
<b>Mittwoch</b>	Blumenkohl Käse Bratling A, C, G mit Salzkartoffeln und Schnittlauchsauce Tomatensalat  Zitronen – Quarkspeise G	Täglich wechselnde Pasta-, Salat-, Beilagen- und Dessertauswahl
<b>Donnerstag</b>	Putengeschnetzeltes mit Erbsengemüse in Kräutersauce und Kartoffeln A,C,G,J,  Schokoladencreme mit Vanillesauce, A,G	Täglich wechselnde Pasta-, Salat-, Beilagen- und Dessertauswahl
<b>Freitag</b>	Kartoffelsuppe mit Vollkornbrot A, G, I Karottensalat  Madarinen-Quark	Täglich wechselnde Pasta-, Salat-, Beilagen- und Dessertauswahl

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

In unseren Speisen können Spuren von Allergenen enthalten sein

Wir verwenden ausschließlich Kartoffeln, Nudeln, Reis, Getreide, Milch, Quark, Natur-Joghurt, Eier, Gemüse, Obst. Aus kontrolliert-biologischem Anbau DE-ÖKO-003



Legende:  = Vegetarisch  = Geflügel  = Fisch  = Rind