







Gelehrtenschule 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

36 Woche		Gesund und Lecker <i>Nahrung für die Konzentration</i>	Pasta Asciutta	Mixed dir deinen Fitnesssalat selbst
Montag		Wurstgulasch mit Paprika, Mais und dazu Reis  Banane	Bio-Spirelli, Bio-Penne mit Bolognese Sauce oder Schnittlauchsauce A,I	Möhrensalat, Kohlrabisalat Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Gurkenwürfel, American Dressing oder Vinaigrette
Dienstag		Tortellini Spinat mit Käsesauce A,C,G Feiner Rotkohl-Apfel-Salat  Apfel	Bio-Spirelli, Bio-Penne mit Bolognese Sauce oder Schnittlauchsauce A,I	Rotkrautsalat, Kohlrabisalat Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Gurkenwürfel, American Dressing oder Vinaigrette
Mittwoch		Fischstäbchen A,C,D mit Kartoffelstampf und frischem Dill-Gurkensalat  Kirsch – Quarkspeise G	Bio-Makkaroni, Bio-Penne mit Tomatensauce oder Kräutersauce	Rotkrautsalat, Weißkohlsalat Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Gurkenwürfel, American Dressing oder Vinaigrette
Donnerstag		Putengulasch mit Möhren/Erbsen dazu Kartoffeln  Joghurt mit Müsli G	Bio-Makkaroni, Bio-Penne mit Tomatensauce oder Kräutersauce	Maissalat Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Gurkenwürfel, American Dressing oder Vinaigrette
Freitag		Gemüsesuppe mit Möhren, Broccoli, Kartoffeln und Vollkornbrot  Schokopudding	Bio-Makkaroni, Bio-Spirelli mit Carbonarasauce oder Paprikasauce	Salat des Tages Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Gurkenwürfel, American Dressing oder Vinaigrette

Anderungen 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 Allergenkezeichnung zu entnehmen

Legende:  = Vegetarisch  = Geflügel  = Fisch  = Rind

Gelehrtschule des Johanneums

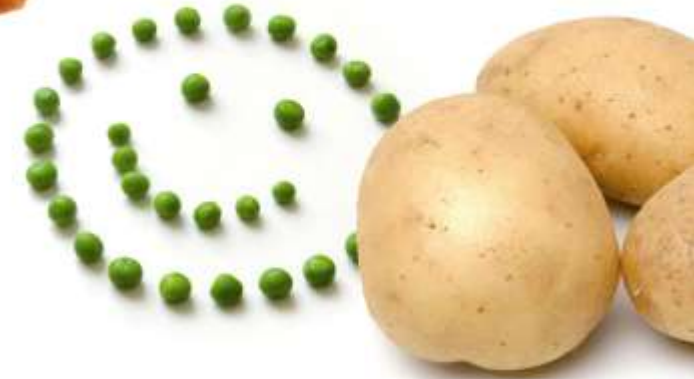


Die Menülinie mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert



Regional

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION



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

Legende:  = Vegetarisch  = Geflügel  = Fisch  = Rind