









Gelehrtschule des Johanneums

Regional

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.

GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION

37 Woche	 Gesund und Lecker Nahrung für die Konzentration	Pasta Asciutta	Mixed dir deinen Fitnesssalat selbst
Montag	Ravioli mit bunter Paprikasauce, A,G,I  Banane	Bio-Makkaroni, Bio-Penne mit Käsesauce oder Tomatensauce A,G	Möhren-Apfelsalat Vollkorn-Getreidesalat Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Gurkenwürfel, American Dressing oder Vinaigrette
Dienstag	Kartoffelsuppe mit Karotten, Erbsen, Bohnen, A,G,I sowie Vollkornbrot  Vanille Pudding mit Kirschen A,G	Bio-Spirelli, Bio-Penne mit Bolognese Sauce oder Sahnesauce A,I	Rotkrautsalat Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Gurkenwürfel, American Dressing oder Vinaigrette
Mittwoch	Gemüsebratling mit Naturreis , A, F Möhrengemüse  Apfel	Bio-Spirelli, Bio-Penne mit Bolognese Sauce oder Sahnesauce A,I	Weißkohlsalat Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Gurkenwürfel, American Dressing oder Vinaigrette
Donnerstag	Putensteak gebraten mit Kartoffeln und Erbsen in Bechamelsauce, A,G,I  Stracciatella-Quarkspeise, A,G	Bio-Makkaroni, Bio-Spirelli mit Carbonarasauce oder Paprikatsauce	Maissalat Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Gurkenwürfel, American Dressing oder Vinaigrette
Freitag	Seelachsfrikadelle mit Gurken- Kartoffelsalat, A,G,C,D  Kiwi	Bio-Makkaroni, Bio-Spirelli mit Carbonarasauce oder Paprikatsauce	Salat des Tages Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawürfel, Gurkenwürfel, American 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

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