

Gelehrtschule des Johanneums



Regional

GESUNDE ERISCHE AUS DER REGION

38. Woche	Gesund und Lecker	Pasta	Salat
Montag 14.09.2020	Rote -Linsensuppe mit Kartoffel, Möhren, Tomaten dazu Vollkornbrot ^{Aa,Ab,Ac,Ad,K}  Obst	Täglich wechselnde Pasta ^{Aa}	Frischer Marktsalat mit Dressing
Dienstag 15.09.2020	Hähnchenkeule mit Kaisergemüse und hausgemachte Kartoffelspalten  Joghurt mit Müsli ^{G,Aa,Ab, Ac, Ad}	Täglich wechselnde Pasta ^{Aa}	Frischer Marktsalat mit Dressing
Mittwoch 16.09.2020	„Risi-Bisi-Pfanne“ Reis mit Broccoli, Karotten, Kohlrabi und Erbsen dazu Curry-Dip ^G  Vanillepudding ^G	Täglich wechselnde Pasta ^{Aa}	Frischer Marktsalat mit Dressing
Donnerstag 17.09.2020	Seelachsfilet ^D dazu Kräutersauce ^G Kaisergemüse und Kartoffeln  Obst	Täglich wechselnde Pasta ^{Aa}	Frischer Marktsalat mit Dressing
Freitag 18.09.2020	Gnocchi ^C aus dem Ofen in Gemüse – Tomaten - Sauce  Obst	Täglich wechselnde Pasta ^{Aa}	Frischer Marktsalat mit Dressing

Änderungen vorbehalten! Unser gesamtes Speisenangebot ist schweinefleischfrei.

Enthält: A Gluten [Aa Weizen, Ab Roggen, Ac Gerste, Ad Hafer, Ae Dinkel, Af Kamut], B Krebstiere, C Ei, D Fische, E Erdnüsse, F Soja, G Milch/-produkte, H Schalenfrüchte [Ha Mandeln, Hb Haselnuss, Hc Walnuss, Hd Cashew- Nuss, He Pecanuss, Hf Paranuss, Hg Pistazie, Hh Macadamia-Queenslandnuss], 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.

Zusatzstoffe:

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - mit Phosphat, 8 - mit Milcheiweiß, 9 - coffeinhaltig, 10 - chininhaltig, 11 - mit Süßungsmittel, 12 - enth. eine Phenylalaninquelle, 13 – gewachst.

Legende:  = Vegetarisch  = Geflügel  = Fisch  = Rind