

Elbinselschule






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

48 Woche	 Gesund und Lecker Nahrung für die Konzentration
Montag	Käse-Lauch-Suppe mit Hack, dazu Vollkornbrot A,G Tomatensalat  Mandelpudding A,G
Dienstag	Tortellini mit Spinatfüllung dazu Käsesauce und Apfel-Rotkohlsalat, A,C,G,I  Apfel
Mittwoch	Hähnchenkeule mit Naturreis und buntem Kürbis-Paprikagemüse  Joghurt mit Müsli G,A
Donnerstag	Kartoffelpuffer mit Apfelmus A,C 
Freitag	Seelachsfilet mit Kräutertopping, dazu Kartoffeln, Brokkoli in Soße A,D,G  Mandarinen

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