



12.10.-16.10.2020

Montag

Rohkost

Semmelknödel^{F,G,H1} mit Rahmchampignons^F

Obst

Dienstag

Karottensalat^{5,D}

Mariniertes Putenfleisch^N mit Zuckerschoten und Langkornreis

Asiatische Gemüsepfanne mit Zuckerschoten und Langkornreis

Joghurt^F

Mittwoch

Blattsalat^{5,D,M}

Chili con Carne (Rind) mit ofenfrischem Vollkorn-Baguette^{H1}

Chili sin Carne³ mit ofenfrischem Vollkorn-Baguette^{H1}

Obst

Donnerstag

Gurkensalat^{5,D,M}

Gebratenes Lachsfilet mit Erbsen^F und Kartoffeln

Grünkernbratling^{F,G,H1} mit Erbsen^F und Kartoffeln

Obst

Freitag

Rohkost

Klare Brühe mit Hörnchennudeln^{G,H1} und Gemüse

danach als süße Hauptspeise Kaiserschmarrn^{F,G,H1} mit hausgemachtem

Apfelkompott

Unser Mittagessen hat eine **Schule + Essen = Note 1-Zertifizierung** erhalten. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft.

Das zertifizierte Angebot ist **farbig** geschrieben



Zusatzstoffe

- 1) Farbstoff
- 2) Konservierungsstoff
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Geschmacksverstärker
 - 5) geschwefelt
 - 6) geschwärzt
 - 7) gewachst
- 8) Süßungsmittel
- 9) Phosphat

Allergene

- A) Fisch
- B) Weichtiere
- C) Krebstiere
- D) Schwefeldioxide, Sulfite
 - E) Sellerie
 - F) Milch
 - G) Eier
 - H1) Weizen
 - H2) Grünkern
 - H3) Roggen
 - I) Sesam
 - J1) Haselnuss
 - J2) Mandel
 - K) Erdnüsse
 - L) Lupine
 - M) Senf
 - N) Soja