



25.01.-29.01.2021

Montag

Rohkost

Hausgemachte Kürbissuppe^F

Grießbrei^{F,H1} mit Kirschen

Dienstag

Karottensalat^{5,D}

Bratwurst^{3,9} (Schwein) mit Kohlrabigemüse^F und Ofenkartoffeln

Gekochtes Ei mit Kohlrabigemüse^F und Ofenkartoffeln

Obst

Mittwoch

Blattsalat^{5,D,M}

Knusprige Käsespätzle^{1,E,F,G,H1} mit Schmorzwiebeln

Joghurt^F

Donnerstag

Gurkensalat^{5,D,M}

Fischstäbchen^{H1} (Seelachs) mit hausgemachter Remoulade^{1,5,8,F,G,M} Rahmspinat^F und Kartoffeln

Gemüsecroketten^{E,H1} mit hausgemachter Remoulade^{1,5,8,F,G,M} Rahmspinat^F und Kartoffeln

Obst

Freitag

Rohkost

Rinderragout mit Brokkoli und Vollkornreis

Weißes Bohnenragout mit Brokkoli und Vollkornreis

Joghurt^F

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



Schule + Essen = Note

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) Schwefeldiooxide, 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