



03.05.-07.05.2021

Montag

Rohkost

Hausgemachter Linseneintopf mit Spätzle^{E,G,H1}

Obst

Dienstag

Karottensalat^{5,D}

Gratinierte Hähnchenbrust^F mit Brechbohnen^F und Ofenkartoffeln

Bohnen-Bratling^{E,G,H1,N} mit Ofenkartoffeln

Joghurt^F

Mittwoch

Blattsalat^{5,D,M}

Gebratene Gnocchi^G mit Erbsen-Möhren-Gemüse^F

Obst

Donnerstag

Gurkensalat^{5,D,M}

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

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

Joghurt^F

Freitag

Rohkost

Rinderragout mit geschmorter Paprika und Vollkornreis

Ragout von weißen Bohnen mit geschmorter Paprika und Vollkornreis

Obst

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