



**19.07.-23.07.2021**

**Montag**

Rohkost

Pizza<sup>1,F,H1</sup> mit Mais

Obst

**Dienstag**

Karottensalat<sup>5,D,M</sup>

Vollkornspaghetti<sup>G,H1</sup> mit Bolognesesoße (Rind) und Parmesan<sup>F</sup>

Vollkornspaghetti<sup>G,H1</sup> mit Tomatensoße und Parmesan<sup>F</sup>

Joghurt<sup>F</sup>

**Mittwoch**

Blattsalat<sup>5,D,M</sup>

Rührei mit Rahmspinat<sup>F</sup> und Kartoffeln

Obst

**Donnerstag**

Gurkensalat<sup>5,D</sup>

Gebratenes Lachsfilet mit Bechamel<sup>F</sup>, Brokkoli und Couscous<sup>H1</sup>

Grünkernbratling<sup>F,G,H1,H2</sup> mit Bechamel<sup>F</sup>, Brokkoli und Couscous<sup>H1</sup>

Joghurt<sup>F</sup>

**Freitag**

Rohkost

Putengyros mit hausgemachtem Tzatziki<sup>F</sup> und Langkornreis

Paprikagyros mit hausgemachtem Tzatziki<sup>F</sup> und Langkornreis

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



## 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