



11.10.-15.10.2021

Montag

Rohkost

Gratinierter Bohneneintopf^F mit Kartoffeln

Obst

Dienstag

Karottensalat^{5,D,M}

Putengeschnetzeltes^F mit gegrillten Champignons und Langkornreis

Gegrillte Champignons mit Rahmsoße und Langkornreis

Joghurt^F

Mittwoch

Blattsalat^{5,D,M}

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

Chili sin Carne^N mit ofenfrischem Vollkorn-Baguette^{H1}

Obst

Donnerstag

Gurkensalat^{5,D}

Gebratenes Lachsfilet mit Erbsen^F und Couscous^{H1}

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

Joghurt^F

Freitag

Rohkost

Hausgemachte Kürbissuppe

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) 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