



**11.01.-14.01.2022**

**Montag**

Schulfrei

**Dienstag**

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

Paniertes Schnitzel<sup>G,H1</sup> (Schwein) mit Blumenkohl<sup>F</sup> und Kartoffeln

Blumenkohl-Käse-Schnitzel<sup>E,F,G,H1,N</sup> mit Kartoffeln

Joghurt<sup>F</sup>

**Mittwoch**

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

Pizzabrötchen<sup>3,9,F,H1</sup> mit Schinken<sup>2,3,9</sup> (Schwein)

Pizzabrötchen<sup>3,9,F,H1</sup> mit Paprika

Obst

**Donnerstag**

Gurkensalat<sup>5,D</sup>

Kibbelinge (Seelachs) im Backteig<sup>H1</sup> mit Tomatensoße, gegrillten Zucchini und Farfalle<sup>G,H1</sup>

Zucchini-Bratling<sup>E,G,H1,N</sup> mit Tomatensoße und Farfalle<sup>G,H1</sup>

Joghurt<sup>F</sup>

**Freitag**

Rohkost

Klare Brühe mit Hörnchennudeln<sup>G,H1</sup> und Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch)

Milchreis mit Kirschen

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