



17.01.-21.01.2022

Montag

Rohkost

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

Obst

Dienstag

Karottensalat^{5,D,M}

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

Gekochtes Ei mit Kohlrabigemüse^F und Kartoffelstampf^F

Joghurt^F

Mittwoch

Blattsalat^{5,D,M}

Semmelknödel^{F,G,H1} mit Rahmchampignons^F

Obst

Donnerstag

Gurkensalat^{5,D}

Gebratenes Lachsfilet mit Basilikumsoße^F, Brokkoli und Hörnchennudeln^{G,H1}

Überbackene Cocktailtomaten mit Basilikumsoße^F, Brokkoli und Hörnchennudeln^{G,H1}

Joghurt^F

Freitag

Rohkost

Putencurry^{1,3,4,B,D,N} mit Zuckerschoten und Vollkornreis

Gemüsecurry^{1,3,D,N} mit 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



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