



**09.05.-13.05.2022**

**Suppe der Woche**

**Klare Brühe mit Hörnchennudeln<sup>G,H1</sup> und Gemüse**

**Montag**

**Rohkost**

**Gratinierter Bohneneintopf<sup>F</sup> mit Kartoffeln**

**Obst**

**Dienstag**

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

**Putengeschnetzeltes<sup>F</sup> mit gegrillten Champignons und Langkornreis**

**Gegrillte Champignons mit Rahmsoße und Langkornreis**

**Joghurt<sup>F</sup>**

**Mittwoch**

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

**Chili con Carne (Rind) mit ofenfrischem Vollkorn-Baguette<sup>H1</sup>**

**Chili sin Carne<sup>N</sup> mit ofenfrischem Vollkorn-Baguette<sup>H1</sup>**

**Obst**

**Donnerstag**

**Gurkensalat<sup>5,D,M</sup>**

**Gebratenes Lachsfilet mit Erbsen<sup>F</sup> und Couscous<sup>H1</sup>**

**Grünkernbratling<sup>F,G,H1</sup> mit Erbsen<sup>F</sup> und Couscous<sup>H1</sup>**

**Joghurt<sup>F</sup>**

**Freitag**

**Rohkost**

**Klare Brühe mit Hörnchennudeln<sup>G,H1</sup> und Gemüse**

**Kaiserschmarrn<sup>F,G,H1</sup> 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



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