



**19.09.-23.09.2022**

**Suppe der Woche**

**Klare Brühe mit Graupen<sup>H1</sup> und Gemüse**

**Montag**

**Rohkost**

**Vollkorn-Penne<sup>G,H1</sup> mit Grünkernbolognese<sup>H2</sup> und Parmesan<sup>F</sup>**

**Obst**

**Dienstag**

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

**Paniertes Schweineschnitzel<sup>F,G,H1</sup> mit Bratensoße, Blumenkohl und Kartoffeln**

**Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf<sup>F</sup>**

**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,M</sup>**

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

**Gefüllte Zucchini mit Tomatensoße und Farfalle<sup>G,H1</sup>**

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

**Freitag**

**Rohkost**

**Klare Brühe mit Graupen<sup>H1</sup> und Gemüse**

**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



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) 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