



**23.01.-27.01.2023**

**Suppe der Woche**  
**Brokkolicremesuppe<sup>F</sup>**

**Montag**

Rohkost

Hausgemachter Linseneintopf mit Spätzle<sup>E,G,H1</sup>

Obst

**Dienstag**

Karottensalat<sup>5,D</sup>

Gebratene Hähnchenbrust mit Bratensoße, Brechbohnen und Ofenkartoffeln

Bohnen-Kartoffel-Auflauf<sup>F</sup>

Joghurt<sup>F</sup>

**Mittwoch**

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

Gebratene Gnocchi<sup>G</sup> mit Tomatensoße und Erbsen-Möhren-Gemüse

Obst

**Donnerstag**

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

Fischstäbchen<sup>H1</sup>(Seelachs) mit hausgemachter Remoulade<sup>1,5,8,F,G,M</sup> Rahmspinat<sup>F</sup> und Kartoffeln

Gemüsekroketten<sup>E,H1</sup> mit hausgemachter Remoulade<sup>1,5,8,F,G,M</sup> Rahmspinat<sup>F</sup> und Kartoffeln

Joghurt<sup>F</sup>

**Freitag**

Rohkost

Rinderragout mit geschmorter Paprika und Vollkornreis

Ragout von weißen Bohnen mit geschmorter Paprika und 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



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