



13.03.-17.03.2023

Suppe der Woche
Kürbiscremesuppe^F

Montag

Rohkost

Hausgemachter Linseneintopf mit Spätzle^{E,G,H1}

Obst

Dienstag

Karottensalat^{5,D}

Gratinierte Hähnchenbrust^F mit Bratensoße, Brechbohnen^F und Ofenkartoffeln

Bohnen-Kartoffel-Auflauf

Joghurt^F

Mittwoch

Blattsalat^{5,D,M}

Nudeln^{G,H1} mit Gemüsebolognese und Parmesan^F

Obst

Donnerstag

Gurkensalat^{5,D,M}

Fischstäbchen^{H1}(Seelachs) mit hausgemachter Remoulade^{1,5,8,F,G,M} Rahmspinat^F und Kartoffeln

Gemüsecroketten^{E,H1} mit hausgemachter Remoulade^{1,5,8,F,G,M} Rahmspinat^F und Kartoffeln

Joghurt^F

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