



**27.11.-01.12.2023**

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

**Montag**

Rohkost

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

Obst

**Dienstag**

Karottensalat<sup>5,D</sup>

Geflügelwiener<sup>2,3,9</sup> mit Kohlrabi<sup>F</sup> und Ofenkartoffeln

Gekochtes Ei mit Kohlrabi<sup>F</sup> und Ofenkartoffeln

Joghurt<sup>F</sup>

**Mittwoch**

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

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

Obst

**Donnerstag**

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

Gebratenes Lachsfilet mit Bechamel<sup>F</sup>, Brokkoli und Couscous<sup>H1</sup>

Grünkernbratling<sup>G,H1,H2</sup> mit Bechamel<sup>F</sup>, Brokkoli und Couscous<sup>H1</sup>

Joghurt<sup>F</sup>

**Freitag**

Rohkost

Nudeln<sup>G,H1</sup> mit Gemüsebolognese und geriebenem Hartkäse<sup>F</sup>

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
- H4) Gerste
- I) Sesam
- J1) Haselnuss
- J2) Mandel
- K) Erdnüsse
- L) Lupine
- M) Senf
- N) Soja