



**04.12.-08.12.2023**

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

**Montag**

**Rohkost**

Überbackene Vollkorn-Spirellis<sup>G,H1</sup> mit Spinat<sup>F</sup>- und Tomatensoße

**Obst**

**Dienstag**

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

Gänseragout mit Rosenkohl und Kartoffelknödeln

Gebratener Rosenkohl<sup>F</sup> mit Kartoffelknödeln

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

**Mittwoch**

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

Dampfnudeln<sup>F,G,H1</sup> mit Kartoffeleintopf<sup>F</sup>

**Obst**

**Donnerstag**

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

Schlemmerfilet<sup>H1</sup> (Seelachs) mit Tomatensoße, Brokkoli und Langkornreis

Brokkoli-Bratling<sup>E,F,G,H1,H2,M</sup> mit Tomatensoße

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

**Freitag**

**Rohkost**

Ofenkartoffeln mit Tzatziki<sup>F</sup> und gratiniertem Blumenkohl<sup>1,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