



**20.02.-23.02.2024**

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

**Montag**

Pädagogischer Tag

**Dienstag**

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

Putengyros mit hausgemachtem Tzatziki<sup>F</sup> und Langkornreis  
Paprikagyros mit hausgemachtem Tzatziki<sup>F</sup> und Langkornreis  
Joghurt<sup>F</sup>

**Mittwoch**

Karottensalat<sup>5,D</sup>

Gebratene Gnocchi<sup>G</sup> mit Frischkäsesoße<sup>F</sup> und Erbsen-Möhren-Gemüse  
Obst

**Donnerstag**

Blattsalat<sup>5,D,F</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 (Karotte, Paprika, Gurke, Tomate)  
Vollkorn-Penne<sup>G,H1</sup> mit Grünkernbolognese<sup>H2</sup> 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



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