



18.03.-23.03.2023

Suppe der Woche

Klare Brühe mit Graupen^{H3} und Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch)

Montag

Weltgebetstagsessen Klasse 3+4 palästinensischer Salat, Falafel, Hähnchen Musakhan, gerösteter Romanesco, Bulgur^{H1}, süße Tahinschnecken^{F,G,H1}

Rohkost (Karotte, Paprika, Gurke, Tomate)

Überbackene Vollkorn-Spirellis^{G,H1} mit Spinat^F- und Tomatensoße

Obst

Dienstag

Weltgebetstagsessen Klasse 1+2 palästinensischer Salat, Falafel, Hähnchen Musakhan, gerösteter Romanesco, Bulgur^{H1}, süße Tahinschnecken^{F,G,H1}

Rohkost (Karotte, Paprika, Gurke, Tomate)

Überbackene Vollkorn-Spirellis^{G,H1} mit Spinat^F- und Tomatensoße

Obst

Mittwoch

Karottensalat^{5,D}

Ofenkartoffeln mit Tzatziki^F und gratiniertem Blumenkohl^F

Obst

Donnerstag

Blattsalat^{5,D,F}

Schlemmerfilet^{H1} (Seelachs) mit Tomatensoße, Brokkoli und Langkornreis

Brokkoli-Bratling^{E,F,G,H1,H2,M} mit Tomatensoße, Brokkoli und Langkornreis

Joghurt^F

Freitag

Rohkost (Karotte, Paprika, Gurke, Tomate)

Klare Brühe mit Graupen^{H3} und Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch)

Kaiserschmarrn^{F,G,H1} mit hausgemachtem Apfelkompott

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