



**9.4.-12.4.2024**

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

**Montag**

Pädagogischer Tag

**Dienstag**

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

Vollkornspaghetti<sup>G,H1</sup> mit Bolognesesoße (Rind) und geriebenem Hartkäse<sup>F</sup>

Vollkornspaghetti<sup>G,H1</sup> mit Tomatensoße und geriebenem Hartkäse<sup>F</sup>

Obst

**Mittwoch**

Karottensalat<sup>5,D</sup>

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

Obst

**Donnerstag**

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

Gebratenes Lachsfilet mit Erbsen<sup>F</sup> und Couscous<sup>H1</sup>

Grünkernbratling<sup>F,G,H1</sup> mit Erbsen<sup>F</sup> und Couscous<sup>H1</sup>

Joghurt<sup>F</sup>

**Freitag**

Rohkost (Karotte, Paprika, Gurke, Tomate)

Tagliatelle<sup>G,H1</sup> mit Pilzrahmsoße<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