



**15.4.-19.4.2024**

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

**Montag**

Rohkost (Karotte, Paprika, Gurke, Tomate)  
Gratinierter Bohneneintopf<sup>F</sup> mit Kartoffeln  
**Obst**

**Dienstag**

Blattsalat<sup>5,D,F</sup>  
Putengeschnetzeltes<sup>F</sup> mit gegrillten Champignons und Langkornreis  
Gegrillte Champignons mit Rahmsoße<sup>F</sup> und Langkornreis  
**Joghurt<sup>F</sup>**

**Mittwoch**

Karottensalat<sup>5,D</sup>  
Vollkorn-Penne<sup>G,H1</sup> mit Grünkernbolognese<sup>H2</sup> und geriebenem Hartkäse<sup>F</sup>  
**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  
Gemüseknollen<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)  
Pierogi<sup>F,G,H1</sup> (gefüllte Teigtaschen) mit Kräutersoße<sup>F</sup> und Romanesco  
**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