



Grundsschule an der  
Elisabeth-von-Thadden-Schule



17. Juni – 21. Juni 2024

Wochensuppe	Klare Brühe mit Flädle <sup>G,H1</sup> und Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch)				
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 <p>Schule + Essen = Note 1</p>	<p>Rohkost (Karotte, Paprika, Gurke, Tomate)</p> <p>Knusprige Käsespätzle<sup>1,E,F,G,H1</sup> mit Schmorzwiebeln</p> <p>Obst</p>	<p>Blattsalat<sup>5,D,F</sup></p> <p>Gebrautes Lachsfilet mit Basilikumsoße<sup>F</sup>, Brokkoli und Kartoffeln</p> <p>Joghurt<sup>F</sup></p>	<p>Karottensalat<sup>5,D</sup></p> <p>Semmelknödel<sup>F,G,H1</sup> mit Rahmchampignons<sup>F</sup></p> <p>Obst</p>	<p>Blattsalat<sup>5,D,F</sup></p> <p>Chili con Carne (Rind) mit ofenfrischem Vollkornbaguette<sup>H1</sup></p> <p>Joghurt<sup>F</sup></p>	<p>Rohkost (Karotte, Paprika, Gurke, Tomate)</p> <p>Klare Brühe mit Flädle<sup>G,H1</sup> und Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch)</p> <p>Kaiserschmarrn<sup>F,G,H1</sup> mit hausgemachtem Apfelkompott</p>
Vegetarisch		<p>Überbackene Cocktailltomaten mit Basilikumsoße<sup>F</sup>, Brokkoli und Kartoffeln</p>		<p>Chili sin Carne mit ofenfrischem Vollkornbaguette<sup>H1</sup></p>	

Die Angebote/Komponenten mit dem Schule+Essen=Note 1 Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert



## **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