




Grundsschule an der  
Elisabeth-von-Thadden-Schule



27. Januar – 31. Januar 2025

Wochensuppe	Klare Brühe mit Graupen <sup>H3</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>Überbackene Vollkorn-Spirellis<sup>G,H1</sup> mit Spinat<sup>F</sup>- und Tomatensoße</p> <p>Obst</p>	<p>Blattsalat<sup>5,D,F</sup></p> <p>Mariniertes Putenfleisch<sup>N</sup> mit Zuckerschoten und Couscous<sup>H1</sup></p> <p>Joghurt<sup>F</sup></p>	<p>Gurkensalat<sup>5,D,F</sup></p> <p>Dampfnudeln<sup>F,G,H1</sup> mit Kartoffeleintopf<sup>F</sup></p> <p>Obst</p>	<p>Blattsalat<sup>5,D,F</sup></p> <p>Schlemmerfilet<sup>H1</sup> (Seelachs) mit Tomatensoße, Brokkoli und Langkornreis</p> <p>Joghurt<sup>F</sup></p>	<p>Rohkost (Karotte, Paprika, Gurke, Tomate)</p> <p>Klare Brühe mit Graupen<sup>H3</sup> und Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch)</p> <p>Schupfnudeln<sup>G,H1</sup> mit hausgemachtem Apfelkompott</p>
Vegetarisch		<p>Asiatische Gemüsepfanne<sup>N</sup> mit Couscous<sup>H1</sup></p>		<p>Brokkoli-Bratling<sup>G,H1,H2</sup> mit Tomatensoße und Langkornreis</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