




Grundsschule an der  
Elisabeth-von-Thadden-Schule



**2. März – 6. März 2026**

Wochensuppe	Gemüsebrühe (Karotte, Sellerie, Lauch) mit Flädle <sup>G,H1</sup>				
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Rohkost (Karotte, Paprika, Gurke, Tomate) Knusprige Käsespätzle <sup>1,E,F,G,H1</sup> mit Schmorzwiebeln <b>Obst</b>	Blattsalat mit Joghurtdressing <sup>5,D,F</sup> Chili con Carne (Rind) mit ofenfrischem Körnerbaguette <sup>H1</sup> <b>Joghurt<sup>F</sup></b>	Karottensalat <sup>5,D</sup> Dampfnudeln <sup>F,G,H1</sup> mit Kartoffeleintopf <sup>F</sup> (Karotte, Sellerie, Lauch) <b>Obst</b>	Blattsalat mit Joghurtdressing <sup>5,D,F</sup> Gebratenes Lachsfilet mit Basilikumsoße <sup>F</sup> , Brokkoli und Vollkornreis <b>Joghurt<sup>F</sup></b>	Rohkost (Karotte, Paprika, Gurke, Tomate) Gemüsebrühe (Karotte, Sellerie, Lauch) mit Flädle <sup>G,H1</sup> <b>Grießbrei<sup>F,H1</sup> mit Kirschen</b>
Vegetarisch		Chili sin Carne mit ofenfrischem Körnerbaguette <sup>H1</sup>		Überbackene Cocktailltomaten mit Basilikumsoße <sup>F</sup> , Brokkoli und Vollkornreis	

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) Schwefeldioxyde, 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