



Grundschole an der
Elisabeth-von-Thadden-Schule



18. Mai – 22. Mai 2026

Wochensuppe	Gemüsebrühe (Karotte, Sellerie, Lauch) mit Graupen ^{H3}				
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Rohkost (Karotte, Paprika, Gurke, Tomate) Überbackene Vollkorn-Spirellis ^{G,H1} mit Spinat ^F - und Tomatensoße Obst	Blattsalat mit Joghurtdressing ^{5,D,F} Bratwurst ^{3,9} (Schwein) mit Brechbohnen ^F und hausgemachtem Kartoffelstampf ^F Joghurt^F	Gurkensalat ^{5,D,F} Semmelknödel ^{F,G,H1} mit Pilzsoße ^F Obst	Blattsalat mit Joghurtdressing ^{5,D,F} Schlemmerfilet ^{H1} (Seelachs mit Kräuterpanade) mit Tomatensoße, Brokkoli und Langkornreis Joghurt^F	Rohkost (Karotte, Paprika, Gurke, Tomate) Gemüsebrühe (Karotte, Sellerie, Lauch) mit Graupen ^{H3} Schupfnudeln^{G,H1} mit hausgemachtem Apfelkompott
Vegetarisch		Gekochtes Ei mit Brechbohnen ^F und Kartoffelstampf ^F		Brokkoli-Bratling ^{G,H1,H2} mit Tomatensoße und Langkornreis	

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