

# Grundschule Cramme



Wochentag	23.4.-27.4.2018	30.4.-4.5.2018	7.5.-11.5.2018	14.5.-18.5.2018
<b>Montag</b>	<b>Seelachsfilet mit Kartoffelsalat, Rohkost und Obst</b>	<b>Schulfrei</b>	<b>Gemüsebrühe mit Sternchennudeln, Hefeklöße mit Kirschen</b>	<b>Putenschnitzel pan., Bulgur, Möhrchen, Soße und Obstsalat</b>
Zusatzstoffe		8	3	1, 3
Allergene		a, c, g, j, a1	a, c, g, a1	a, c, g, a1, a3
<b>Dienstag</b>	<b>Gemüsebrühe mit Sternchennudeln, Milchreis mit Zimt, Zucker und Apfelmus</b>	<b>FEIERTAG</b>	<b>Hähnchenfleisch, Kartoffeln, Blumenkohl, Soße und Obst</b>	<b>Linseneintopf mit Gemüse, Vollkornbrötchen und Joghurt mit Müsli</b>
Zusatzstoffe				
Allergene	a, c, g, a1		a, g, a1, a3	a, f, g, h, i, k, a1, a2, a3, a4, h2
<b>Mittwoch</b>	<b>Putengeschnetzeltes mit Vollkornnudeln und buntem Gemüse, Joghurt</b>	<b>Schnitzel(veg.), Naturreis, Erbsen, Soße und Straciatellajoghurt</b>	<b>Lachs mit Spinatnudeln, Eisberg mit Joghurtdressing</b>	<b>Geflügelfrikadelle, Gemüsevollkornreis, Sauce, gem. Salat und Vanillepudding</b>
Zusatzstoffe		3	1, 3, 5	
Allergene	a, g, j, a1	a, f, a4	a, c, d, g, j, l, a1	a, c, g, j, a1, a3
<b>Donnerstag</b>	<b>Tomatensuppe mit Reismudeln, Vollkornbrot und Erdbeerquark</b>	<b>Spagetti mit Rinderbolognese, Mischsalat mit Americandressing, Eis</b>	<b>Himmelfahrt</b>	<b>Welsfilet mit Kartoffeln, Salat und Kräutersoße</b>
Zusatzstoffe				1
Allergene	a, g, j, a1	a, d, g, a1		d, g
<b>Freitag</b>	<b>Königsberger Klops, Kartoffeln, Familiengemüse und Obst</b>	<b>Kartoffelsuppe mit Würstchen, Kaiserbrötchen, Banane</b>	<b>Schulfrei</b>	<b>Pizza Margarita, Gurke mit Dip, Obst</b>
Zusatzstoffe				1
Allergene	a, c, a1	a, c, f, i, k, a1, a2, a3, a4	a, c, g, a1	a, c, g, j, a1

**Legende der Zusatzstoffe**  
 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 11 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 - auf der Grundlage von Tafelsüße, 13 - enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam), 14 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 16 - chininhaltig, 17 - coffeinhaltig, 18 - mit Milcheiweiß, 20 - mit erhöhtem Tauringehalt, 21 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 34 - mit Jodsalz, 22 - mit Sauerstoff unter Hochdruck farbstabilisiert

**Legende der Allergene**  
 a - enth. Gluten, b - enth. Krebstiere, c - enth. Ei, d - enth. Fisch, e - enth. Erdnüsse, f - enth. Soja (gen-tech-frei), g - enth. Milch einschl. Laktose, h - enth. Schalenfrüchte, i - enth. Sellerie, j - enth. Senf, k - enth. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, m - enth. Lupinen, n - enth. Weichtiere, a1 - enth. Weizen, a2 - enth. Roggen, a3 - enth. Gerste, a4 - enth. Hafer, a5 - enth. Dinkel, a6 - enth. Kamut, h1 - enth. Mandeln, h2 - enth. Haselnuss, h3 - enth. Walnuss, h4 - enth. Cashewnuss, h5 - enth. Pekannuss, h6 - enth. Paranuss, h7 - enth. Pistazie, h8 - enth. Macadamianuss

Das Küchenteam wünscht guten Appetit



Änderungen vorbehalten !!!