

# Lunchtime

Woche 16 vom 15.04.-19.04.2024



	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtsch	Salatbar
<b>Montag</b>	<b>Gegrilltes Hähnchen-Hacksteak</b> <sup>1,4,4a,9,10</sup> mit weißer Soße <sup>4,4a,6,9</sup> Bohnen und Kartoffeln	<b>Eieromelette</b> <sup>1,6</sup> mit weißer Soße <sup>4,4a,6,9</sup> Bohnen und Kartoffeln	<b>Tomatencremesuppe</b> <sup>4,4a,6</sup> mit Muschelnudeln <sup>1,4,4a</sup> und einem Baugettebrötchen <sup>4,4a</sup>	Grießpudding <sup>4,4a,6</sup>	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, <b>BIO</b> -Mais* und Curry-Dressing <sup>1,6,10</sup>
<b>Dienstag</b>	<b>Fischfrikadelle</b> <sup>3,4,4a</sup> (MSC Seelachs) mit gelben und roten Karotten, <b>BIO</b> -Reis* und Sour Creme <sup>1,6,10</sup>	<b>Vegetarische Fischfrikadelle</b> <sup>4,4a,4b</sup> mit gelben und roten Karotten, <b>BIO</b> -Reis* und Sour Creme <sup>1,6,10</sup>	<b>2 Köfta-Rinderfrikadellen mit Weichkäse</b> <sup>1,4,4a,6</sup> mit Paprikasoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> und kleinen Ofenkartoffeln (Rustic)	Obst	Salatbar mit Chinakohl, Möhre, <b>BIO</b> -Mais*, Rettich und Kräuter-Dressing <sup>1,6,10</sup>
<b>Mittwoch</b>	<b>4 Geflügelhackbällchen</b> <sup>1,4,4a</sup> mit Tomatensoße <sup>4,4a,6</sup> , Mais und <b>BIO</b> -Spiralnudeln <sup>4,4a</sup>	<b>4 vegane Hackbällchen</b> <sup>12</sup> mit Tomatensoße <sup>4,4a,6</sup> , Mais und <b>BIO</b> -Vollkornspiralnudeln <sup>4,4a</sup>	<b>Gemüsesuppe</b> <sup>9</sup> (aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie <sup>9</sup> Porree) mit Sternchenudeln <sup>1,4,4a</sup> und einem Laugenbrötchen <sup>4,4a,4b,4c</sup>	Mandarinenquark <sup>6</sup>	Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen, <b>BIO</b> -Mais* und American-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>
<b>Donnerstag</b>	<b>Rindergeschnetzeltes</b> <sup>4,4a,6,9</sup> mit Erbsen und <b>BIO</b> -Reis*	<b>Sojageschnetzeltes aus BIO-Soja</b> <sup>4,4a,6,12</sup> mit Erbsen und <b>BIO</b> -Reis*	<b>2 Hähnchenbrustspieße</b> <sup>12</sup> mit Couscous-Gemüsepfanne <sup>4,4a,9,12</sup> (aus Couscous <sup>4,4a</sup> , Erbsen, Paprika, Karotten) und Joghurt-Minz-Dip <sup>6</sup>	Obst	Salatbar mit Endiviansalat, Möhre, Paprika, Gurke und Curry-Dressing <sup>1,6,10</sup>
<b>Freitag</b>	<b>2 kleine Geflügelbratwürste</b> <sup>6,9</sup> mit Ketchupsoße <sup>9,10</sup> und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	<b>vegetarische Bratwurst</b> <sup>1,4,4a</sup> mit Ketchupsoße <sup>9,10</sup> und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	<b>Tortellini-Gemüseauflauf</b> <sup>4,4a,6</sup> mit Käse <sup>6</sup> überbacken	Gurkensalat	Salatbar mit Römersalat, <b>BIO</b> -Mais*, Tomaten und Dill-Dressing <sup>1,6,10</sup>



Unsere Zertifizierungsnummer: DE-SH-012-12009-B  
 \* Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012. Alle Tofu- und Sojaprodukte sind ausschließlich Bio-Erzeugnisse.

**Legende der Allergene und Zusatzstoffe:**

- 1 - enth. Ei, 2 - enth. Erdnüsse, 3 - enth. Fisch, 4 - enth. Gluten, 4a - Weizen, 4b - Roggen, 4c - Gerste, 4d - Hafer, 4e - Dinkel, 4f - Kamut, 5 - enth. Krebstiere, 6 - enth. Milch einschl. Laktose, 7 - enth. Schalenfrüchte, 7a - Mandeln, 7b - Haselnüsse, 7c - Walnuss, 7d - Cashewnuss, 7e - Pekannuss, 7f - Paranuss, 7g - Pistazie, 7h - Macadamianuss, 8 - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, 9 - enth. Sellerie, 10 - enth. Senf, 11 - enth. Sesam, 12 - enth. Soja (gen-tech-frei), 13 - enth. Lupinen, 14 - enth. Weichtiere, A - mit Farbstoff, B - mit Konservierungsstoff, C - mit Antioxidationsmittel, D - mit Geschmacksverstärker, E - geschwefelt, F - geschwärzt, G - mit Phosphat, H - mit Süßungsmittel, I - enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam), J - gewachst

Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittelreaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse verändert oder unverändert im Menü enthalten sind. Unbeabsichtigte und technisch unvermeidbare Übertragungen auf Produkte, die dieses Allergen grundsätzlich nicht als Zutat enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.

Die Menüs und Komponenten mit dem -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.