

# Lunchtime

Woche 17 vom 22.04.2024-26.04.2024



	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
<b>Montag</b>	<b>Geflügelfrikadelle</b> <sup>1,4,4a,10</sup> mit Bratensoße <sup>4,4a,6,9</sup> , Fingermöhren und Kartoffeln	<b>Knusperfrikadelle</b> <sup>4,4a</sup> mit vegetarischer Bratensoße <sup>4,4a,6,9</sup> , Fingermöhren und Kartoffeln	<b>BIO-Vollkornmakkaroni</b> <sup>4,4a</sup> mit Tomatenwürfel in Käsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> und Blattspinat <sup>4,4a,6,9</sup>	Erdbeer- joghurt <sup>6</sup>	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und American- Dressing <sup>1,6,9,10</sup>
<b>Dienstag</b>	<b>3 deftige Pfannkuchen</b> <sup>1,4,4a,6</sup> mit Rinderhack <sup>4,4a</sup>	<b>3 Pfannkuchen</b> <sup>1,4,4a,6</sup> mit kaltem Apfelmus <sup>C</sup>	<b>Gemüsefrikadelle "natur"</b> <sup>1,4,4a</sup> mit Karottenstreifen in Bechamelsauce <sup>4,4a,6,9</sup> und BIO-Reis <sup>*</sup>	Obst	Salatbar mit Lollo Rosso, BIO-Mais <sup>*</sup> , Möhre, Gurke und Joghurt- Dressing <sup>1,6,10</sup>
<b>Mittwoch</b>	<b>2 Hähnchensteaks</b> mit Champignon- rahmsoße <sup>4,4a,6</sup> Erbsen und BIO-Reis <sup>*</sup>	<b>Paniertes No Chicken Steak</b> <sup>4,4a,4d,9,12</sup> mit Champignon- rahmsoße <sup>4,4a,6</sup> Erbsen und BIO-Reis <sup>*</sup>	<b>Möhrencreme- suppe</b> <sup>1,4,4a,6,9,10</sup> mit einer Geflügel- wiener <sup>10,B,C</sup> und einer Laugenbrezel <sup>4,4a,4c</sup>	Aprikosen- quark <sup>6</sup>	Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und Joghurt- Dressing <sup>1,6,10</sup>
<b>Donnerstag</b>	<b>Hamburger zum selber bauen</b> Rindfleischpatti <sup>10</sup> , Hamburgerbrötchen <sup>4,4a,11</sup> , Ketchup <sup>9</sup> und Gurken- scheiben <sup>10,H</sup>	<b>Hamburger zum selber bauen</b> vegane "No Beef Burger" <sup>4,4a,4c,12,A,C</sup> , Hamburgerbrötchen <sup>4,4a,11</sup> , Ketchup <sup>9</sup> und Gurken- scheiben <sup>10,H</sup>	<b>BIO-Gabelspaghetti</b> <sup>4,4a</sup> mit Tomatensoße <sup>4,4a,6</sup>	Banane	Salatbar mit Eisberg, Rettich, Tomate, BIO-Mais <sup>*</sup> und Curry- Dressing <sup>1,6,10</sup>
<b>Freitag</b>	<b>4 Fischstäbchen</b> <sup>3,4,4a</sup> (MSC, Seelachs) mit Petersiliensoße <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	<b>Blumenkohl-Käse- Medaillon</b> <sup>1,4,4a,6,9</sup> mit Petersiliensoße <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	<b>Panierte Lachsschnitte</b> <sup>3,4,4a,10</sup> mit Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch) und kleinen Ofenkartoffeln (Rustik)	Möhrensalat	Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Radieschen, Gurke und American- Dressing <sup>1,6,9,10</sup>



Unsere Zertifizierungsnummer: \*D-SH-012-0808-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.