

Lunchtime

Woche 25 vom 16.06.-20.06.2025



Montag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
2 Rinder-frikadellen ^{1,4,4a,9,10}	Gemüsefrikadelle "natur" ^{1,4,4a}	BIO -Gabel-spaghetti ^{*4,4a}	Erdbeer-joghurt ⁶	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Minz-Dressing ^{1,6,10}
mit Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Bohnen und Kartoffeln	mit vegetarischer Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Bohnen und Kartoffeln	mit Tomatensoße ^{4,4a,6} und Käse ⁶ zum drüber streuen		

Dienstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
4 Fischstäbchen ^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	3 panierte Gemüse-stäbchen ^{1,4,4a,6}	Kürbis-Nudeln ^{1,4,4a,6,9}	Gurkensalat	Salatbar mit Lollo Rosso, Mais, Kidneybohnen, Gurke und French-Dressing ^{1,6,10}
mit Tomatenfrisch-käsesoße ^{1,4,4a,6,9} und -Reis [*]	mit Tomatenfrisch-käsesoße ^{1,4,4a,6,9} und -Reis [*]	aus Makkaroni ^{*4,4a} mit einer Hokkaido-kürbisssoße ^{1,4,4a,6,9} und gerösteten Kürbiskernen		

Mittwoch

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
5 Chicken Nuggets ^{4,4a,9}	5 Veggi Nuggets ^{1,4,4a,4d,6}	Apfel-Kokos-Curry-Cremesuppe ^{6,9,10} (Achtung leicht scharf)	Obst	Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}
mit "süß-saurem" Dip ⁹ Mais und Kartoffelpüree ⁶	mit "süß-saurem" Dip ⁹ Mais und Kartoffelpüree ⁶	mit zwei Brötchen-stangen ^{4,4a}		

Donnerstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
Rindergulasch ^{4,4a,6,9}	Sojageschnetzeltes ^{4,4a,6,12} aus -Soja ^{*12}	3 American Pancakes ^{1,4,4a,6}	Pfirsich-quark ⁶	Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Tomate, -Mais [*] und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}
mit Erbsen und -Reis [*]	mit Erbsen und -Reis [*]	mit Kirschkompott und kaltem Apfelmus ^C		

Freitag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
2 Hähnchensteaks	Milch-schnitzel ^{1,4,4a,6,12} "natur"	Ofenkartoffeln Rustic	Obst	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}
mit grüner Pesto-Sahnesoße ^{1,4,4a,6,9} (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano ^{1,6}) und -Spaghetti ^{*4,4a}	mit grüner Pesto-Sahnesoße ^{1,4,4a,6,9} (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano ^{1,6}) und -Vollkorn-spaghetti ^{*4,4a}	mit Erbsen, Fingermöhren und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)		



Unsere Zertifizierungsnummer: DE-SH-012-12009-B

*Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012.

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 Konservierungsmitteln, C - mit Antioxidationsmitteln, D - mit Geschwefelt, F - geschwärzt, G - mit Phosphat, H - mit Süßungsmitteln, 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 "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.