

Lunchtime

Woche 27 vom 30.06.-04.07.2025



Montag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
3 Geflügel-Cevapcici^{1, 4a, 9, 10}	5 Mini Hackbällchen^{4, 4a, 10} (aus Weizenprotein)	2 Geflügelwiener^{B, C}	Vanillejoghurt ⁶	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, -Mais* und Joghurt-Dressing ^{1, 6, 10}
mit milder Paprikasoße ^{1, 4, 4a, 6, 9} , Erbsen und Kartoffelpüree ⁶	mit Paprikasoße ^{1, 4, 4a, 6, 9} , Erbsen und Kartoffelpüree ⁶	mit Rahmsoße ^{4, 4a, 6, 9} , Erbsen und Kartoffeln Rustik		

Dienstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
-Vollkornspiralen^{*4, 4a}	-Vollkornspiralen^{*4, 4a}	Eieromelette^{1, 6}	Obst	Salatbar mit Chinakohl, Kohlrabi, -Mais*, Möhre und American-Dressing ^{1, 6, 9, 10}
mit Rinderbolognaise ^{4, 4a}	mit veganer Bolognaise ^{4, 4a} aus Erbsenprotein	mit holländischer Soße ^{1, 4, 4a, 6, 9} , Fingermöhren und -Reis*		

Mittwoch

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
2 Hähnchensteaks	Milchschnitzel "natur"^{1, 4, 4a, 6, 12}	-Spiralnudeln^{*4, 4a}	Kirschquark ⁶	Salatbar mit Eichblattsalat, Radieschen, Gurke, -Mais* und Joghurt-Dressing ^{1, 6, 10}
mit Geflügelsoße ^{4, 4a, 6, 9} , Bohnen und Kartoffeln	mit vegetarischer Rahmsoße ^{4, 4a, 6, 9} , Bohnen und Kartoffeln	mit Käsesoße ^{1, 4, 4a, 6, 9}		

Donnerstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
Hähnchenschnitzel^{4, 4a, 6, 9}	Vegt. Valessgeschnitzel^{1, 4, 4a, 4d, 6, 9} (auf Milchbasis)	3 kleine Pfannkuchen^{1, 4, 4a, 6}	Obst	Salatbar mit Endivien Salat, Möhre, Paprika, Gurke und Curry-Dressing ^{1, 6, 10}
mit Mais und Eierknöpfe ^{1, 4, 4a, 4e}	mit Mais und Eierknöpfe ^{1, 4, 4a, 4e}	mit Apfelmus ^C		

Freitag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
2 panierte Lachsschnitten^{3, 4, 4a, 10} (Aquakultur)	2 vegane Fischfrikadellen^{4, 4a, 4b, 10}	-Gabelspaghetti^{*4, 4a}	Paprikastick	Salatbar mit Römersalat, -Mais*, Cocktail-Tomaten, Möhre und Joghurt-Dressing ^{1, 6, 10}
mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und -Reis*	mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und -Reis*	mit Tomatensoße ^{4, 4a, 6} und Käse ⁶ zum drüber streuen		



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 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.