

Lunchtime

Woche 18 vom 28.04.-02.05.2025



Montag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
2 kleine Rinderfrikadellen^{1,4,4a,9,10} mit Bratensoße ^{4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffeln	Vegane Knusperfrikadelle^{4,4a} mit vegt. Soße ^{4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffeln	Pierogi Ruski^{1,4,4a,6} (Nudeltaschen mit Kartoffel-Quarkfüllung) ^{1,4,4a,6} mit Kräutersahnesoße ^{4,4a,6,9}	Milchreis ⁶	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, -Mais* und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}

Dienstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
2 Hähnchensteaks mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Mais und Gabelspaghetti* ^{4,4a}	paniertes Milchschnitzel^{1,4,4a,4d,6,12} mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Mais und Gabelspaghetti* ^{4,4a}	3 kleine Pfannkuchen^{1,4,4a,6} mit Apfelmus ^C	Obst	Salatbar mit Chinakohl, Möhre, -Mais*, Rettich und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}

Mittwoch

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
2 Lachsriegel^{3,9} (Aquakultur) Achtung: kann Gräten enthalten mit Kräutersoße ^{4,4a,6,9} Möhren und -Reis*	vegane Fischfrikadelle^{4,4a,4b,10} mit Kräutersoße ^{4,4a,6,9} Möhren und -Reis*	-Makkaroni*^{4,4a} mit vegetarischer Soße ^{4,4a,6,9} "Carbonara Art"	Erdbeerquark ⁶	Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen, -Mais* und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}

Donnerstag

Wir wünschen einen schönen Feiertag.

Freitag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
Chili con Carne vom Rind^{4,4a,9} mit -Reis*	Chili sin Carne^{4,4a,9,12} mit -Vollkornreis*	Lange -Spaghetti*^{4,4a} mit Tomatensoße ^{4,4a,6}	Gurkensalat	Salatbar mit Eisbergsalat, Möhre, Tomate und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}



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 Konservierungsmittel, 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.