

Lunchtime

Woche 29 vom 14.07.-18.07.2025



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} (aus Weizenprotein) mit vegt. Soße ^{4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffeln	Pierogi Ruski^{1,4,4a,6} (Nudeltaschen mit Quarkfüllung) ^{1,4,4a,6} Kräuter-sahnesoße ^{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 Paprika-frischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9} Mais und -Gabel-spaghetti* ^{4,4a}	paniertes Milchschnitzel^{1,4,4a,4d,6,12} mit milder Paprika-frischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9} Mais und -Gabel-spaghetti* ^{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"	Erdbeer-quark ⁶	Salatbar mit Eichblatt-salat, Gurke, Radieschen, -Mais* und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}

Donnerstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
4 Chicken Balls^{4,4a,4c,6} (mit Käsefüllung ⁶) mit Tomatenfrisch-käsesoße ^{1,4,4a,6,9} Balkangemüse und Kartoffeln Rustik	No Chicken-Patty^{4,4a,4d,9,12} mit Tomatenfrisch-käsesoße ^{1,4,4a,6,9} Balkangemüse und Kartoffeln Rustik	Blumenkohl mit Bechamel-soße ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	Obst	Salatbar mit Endivien-salat, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}

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 BIO-Soja*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 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.