

Lunchtime

Woche 42 vom 13.10.-17.10.2025



Montag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
Geflügelfrikadelle 1, 4, 4a, 9, 10	Knusperfrikadelle ^{4, 4a} (aus Weizenprotein)	Mezzelune Spinaci ^{4, 4a} Teigtaschen mit Spinatfüllung	Erdbeeryoghurt ⁶	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing 1, 6, 9, 10
mit Bratensoße ^{4, 4a, 6, 9} Fingermöhren und Kartoffeln	mit vegetarischer Rahmsoße ^{4, 4a, 6, 9} Fingermöhren und Kartoffeln	mit Tomatenfrischkäsesoße ^{1, 4, 4a, 6, 9}		

Dienstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
BIO -Rigatoni ^{*4, 4a}	BIO -Rigatoni ^{*4, 4a}	Gemüsefrikadelle ^{1, 4, 4a} „natur“ (aus Möhren, Erbsen, Mais)	Obst	Salatbar mit Lollo Rosso, BIO -Mais [*] , Möhre, Paprika, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1, 6, 10}
mit Rinderbolognaise ^{4, 4a}	mit veganer Bolognaise ^{4, 4a} (aus Erbsenprotein)	mit Sahnesoße ^{4, 4a, 6, 9} Pariser Karotten und BIO -Reis [*]		

Mittwoch

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
2 Hähnchen-medallions	Paniertes No Chicken Steak ^{4, 4a, 4d, 9, 12} (aus Weizenprotein)	Möhrencremesuppe 1, 4, 4a, 6, 9, 10	Aprikosenquark ⁶	Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1, 6, 10}
mit Champignonrahmsoße ^{4, 4a, 6} Erbsen und Schupfnudeln ^{1, 4, 4a}	mit Champignonrahmsoße ^{4, 4a, 6} Erbsen und Schupfnudeln ^{1, 4, 4a}	mit einem Geflügelwieners ^{B, C} und einer Laugenbrezel ^{4, 4a, 4c}		

Donnerstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
Hähnchenkeule	4 Vegane Nuggets ^{4, 4a} (aus Weizenprotein)	BIO -Vollkornmakkaroni ^{*4, 4a}	Obst	Salatbar mit Eisberg, Rettich, Tomate, BIO -Mais [*] und Curry-Dressing ^{1, 6, 10}
mit Rahmsoße ^{4, 4a, 6, 9} Kohlrabi und BIO -Reis [*]	mit Rahmsoße ^{4, 4a, 6, 9} Kohlrabi und BIO -Reis [*]	mit Tomatenwürfel in Käsesoße ^{1, 4, 4a, 6, 9} und Blattspinat ^{4, 4a, 6, 9}		

Freitag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
4 Panierte Fischstäbchen ^{3, 4, 4a} (MSC, Seelachs)	Blumenkohl-Käse-Medaillon ^{1, 4, 4a, 6, 9}	2 panierte Lachsschnitte ^{3, 4, 4a, 10} (Aquakultur)	Möhrensalat	Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Radieschen, Gurke und American-Dressing 1, 6, 9, 10
mit Petersiliensoße ^{4, 4a, 6, 9} und Kartoffelpüree ⁶	mit Petersiliensoße ^{4, 4a, 6, 9} und Kartoffelpüree ⁶	mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und kleine Ofenkartoffeln (Rustik)		



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.