

Lunchtime

Woche 02 vom 05.01.-09.01.2026



Montag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
3 Geflügel-Cevapcici^{1,4,4a,9,10} mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffelpüree ⁶	5 vegane Mini Hackbällchen^{4,4a,10} (aus Weizenprotein) mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffelpüree ⁶	4 Panierte Gemüsestäbchen^{1,4,4a,6} (aus Karotten, Brokkoli, Mais, Sellerie, Käse*) mit Rahmsoße ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	Schoko-pudding ⁶	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und French-Dressing ^{1,6,10}

Dienstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
2 Geflügel Hot Dogs^{4,4a,9,10,B,C,H} Geflügelwiener ^{B,C} Röstzwiebeln ^{4,4a} Ketchup Gurkenscheiben ^{10,H} und Hot Dog Brötchen ^{4,4a}	2 Veggi Hot Dogs^{4,4a,9,10,A,H} Veggi Wiener ^A (aus Weizenprotein) Röstzwiebeln, Ketchup Gurkenscheiben ^{10,H} und Hot Dog Brötchen ^{4,4a}	BIO -Gabel-spaghetti^{*4,4a} mit Tomatensoße ^{4,4a,6}	Obst	Salatbar mit Lollo Rosso, BIO-Mais*, Tomate, Gurke und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}

Mittwoch

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
Hühner-frikassee^{4,4a,6,9} mit Karottenscheiben und BIO-Reis*	5 Gemüse-Köttbullar¹ (aus Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Paprika, Grünkohl) mit Bratensoße ^{4,4a,6,9,10} Karottenscheiben und BIO-Reis*	Gemüseeintopf^{1,6,9} mit Eieinlage^{1,6} (aus Suppengrün, Karotten, Kohlrabi, Bohnen, Blumenkohl) mit Eieinlage und einer Laugenbrezel ^{4,4a,4c}	Kirsch-quark ⁶	Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}

Donnerstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
Putencarbonara^{4,4a,6,9,B,G} mit BIO-Spaghetti ^{*4,4a}	Tomatencarbonara^{4,4a,6,9} mit BIO-Vollkorn-spaghetti ^{*4,4a}	Bratreis aus BIO-Reis* mit Ei^{1,6,9} mit Mais und Ketchupsoße ^{9,10}	Apfel-Möhrensalat	Salatbar mit Eisberg, Rettich, Tomate und Joghurt-Dressing ^{1,6,9,10}

Freitag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
2 panierte See-lachsschnitten^{3,4,4a} (MSC, Seelachs) mit Erbsen-Fingermöhren, Kartoffeln und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)	Paniertes Gemüseschnitzel^{1,4,4a,6,9} (aus Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Lauch, Kartoffeln)	4 vegt. Valesse Nuggets^{1,4,4a,4d,6} (auf Milchbasis) mit Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Fingermöhren und Röstkartoffeln	Paprika-stick	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke 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.

-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.
 Die Menüs und Komponenten mit dem