

Lunchtime

Woche 03 vom 12.01.-16.01.2026



Montag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
3 kleine Geflügelbratwürste "Nürnberger Art" ^{4,6,9,10,6} mit gestobten Möhren ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	Eieromelette ^{1,6} mit gestobten Möhren ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	Bunte Gemüse-Kartoffelsuppe ^{4,4a,9} mit einem Geflügelwürstchen ^{B,C} und einem Brötchen ^{4,4a}	Vanillepudding ⁶	Salatbar mit Eisberg, Möhre, -Mais*, Gurke und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}

Dienstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
Rinder-schnetzeltes ^{4,4a,6,9} mit Mais und -Reis*	Vegetarisches Frikassee ^{1,4,4a,4d,6,9} (aus Valess)	3 Pfannkuchen ^{1,4,4a,6} mit kaltem Apfelmus ^C	Obst	Salatbar Chinakohl, -Mais*, Radieschen, Möhre und Curry-Dressing ^{1,6,10}

Mittwoch

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
-Spaghetti ^{4,4a*} mit Rinderbolognaisse ^{4,4a}	-Vollkorn-spaghetti ^{4,4a*} mit Linsenbolognaisse ^{4,4a,9}	4 panierte Gemüsestäbchen ^{1,4,4a,6} mit Champignonsoße ^{4,4a,6,9} und Gnocchis ¹	Bananenquark ⁶	Salatbar mit Eichblattsalat Radieschen, Rettich, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}

Donnerstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
2 Panierte Lachs-schnitten ^{3,4,4a,10} (Aquakultur) mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln	2 panierte vegane Fisch-frikadellen ^{4,4a,4b,10} mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln	Makkaroni-auflauf ^{4,4a,6,9} aus BIO-Makkaroni ^{*4,4a} mit Käse ⁶ überbacken	Gurkenstick	Salatbar mit Endivien-salat Möhre, -Mais*, Paprika und American-Dressing- ^{1,6,9,10}

Freitag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
5 Geflügel-hackbällchen ^{1,4,4a} mit Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Brokkoli und Kartoffelpüree ⁶	5 vegane Hackbällchen ^{4,4a,10} aus Weizenprotein mit vegt. Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Brokkoli und Kartoffelpüree ⁶	Hähnchen-Gyros mit Krautsalat ^{C,H} Tzatziki ⁶ und einer Pitatasche ^{4,4a}	Obst	



Unsere Zertifizierungsnummer: DE-SH-012-12009-B

*Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012.

-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.

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.