

# Lunchtime

Woche 03 vom 12.01.-16.01.2026



Montag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
3 kleine Geflügelbratwürste "Nürnberger Art" <sup>1,6,9,10,6</sup>	Eieromelette <sup>1,6</sup>	Bunte Gemüse-Kartoffelsuppe <sup>4,4a,9</sup>	Vanillepudding <sup>6</sup>	Salatbar mit Eisberg, Möhre,  -Mais*, Gurke und Kräuter-Dressing <sup>1,6,10</sup>
mit gestobten Möhren <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffeln	mit gestobten Möhren <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffeln	mit einem Geflügelwürstchen <sup>8,C</sup> und einem Brötchen <sup>4,4a</sup>		

Dienstag

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

Mittwoch

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
-Spaghetti <sup>4,4a*</sup>	-Vollkorn-spaghetti <sup>4,4a*</sup>	4 panierte Gemüse-stäbchen <sup>1,4,4a,6</sup>	Bananenquark <sup>6</sup>	Salatbar mit Eichblattsalat, Radieschen, Rettich, Gurke und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>
mit Rinderbolognese <sup>4,4a</sup>	mit Linsenbolognese <sup>4,4a,9</sup>	mit Champignonsoße <sup>4,4a,6,9</sup> und Gnocchis <sup>1</sup>		

Donnerstag

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

Freitag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
5 Geflügelhackbällchen <sup>1,4,4a</sup>	5 vegane Hackbällchen <sup>4,4a,10</sup> aus Weizenprotein	Hähnchen-Gyros	Obst	
mit Rahmsauce <sup>4,4a,6,9</sup> Brokkoli und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	mit vegt. Rahmsauce <sup>4,4a,6,9</sup> Brokkoli und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	mit Krautsalat <sup>C,H</sup> Tzatziki <sup>6</sup> und einer Pitatasche <sup>4,4a</sup>		



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 - 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.