

Lunchtime

Woche 09 vom 23.02.-27.02.2026



Montag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
2 Hähnchenbrust-spieße	Blumenkohl-Käse-Medaillon^{1,4,4a,6,9}	Gemüsesuppe⁹ aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie⁹, Porree	Schoko-pudding ⁶	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}
mit Cajun-Kokossoße ^{1,4,4a,6,9} , Mais und Eierknöpfle ^{1,4,4a,4e}	mit Cajun-Kokossoße ^{1,4,4a,6,9} , Mais und Eierknöpfle ^{1,4,4a,4e}	mit Hühnerfleisch-einlage und einer Brotstange ^{4,4a}		

Dienstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
5 Rindfleischbällchen	5 Sojabällchen¹²	7 kleine Kartoffeltaschen⁶ mit Frischkäsefüllung	Obst	Salatbar mit Lollo Rosso, Möhre, Kohlrabi, Gurke und French-Dressing ^{1,6,10}
mit Käsesoße ^{1,4,4a,6,9} Karotten und Kartoffelspätzle ^{1,4,4a}	mit Käsesoße ^{1,4,4a,6,9} Karotten und Kartoffelspätzle ^{1,4,4a}	mit Champignon-soße ^{4,4a,6} und Fingermöhren		

Mittwoch

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
5 Chicken Nuggets^{4,4a,9}	5 Vegetarische Nuggets^{1,4,4a,4d,6} (auf Milchbasis)	BIO-Vollkorn-spaghetti^{4,4a}	Möhren-salat	Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}
mit Ketchup und Kartoffelpüree ⁶	mit Ketchup und Kartoffelpüree ⁶	mit Brokkolissoße ^{4,4a,6,9}		

Donnerstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
Rindergulasch^{4,4a,6}	Bolognese^{4,4a,12} aus BIO-Soja¹²	Eieromelette^{1,6}	Bananen-quark ⁶	Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Tomate, BIO-Mais [*] und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}
in fruchtiger Schmorsoße ^{4,4a,6} mit Bohnen und BIO-Reis [*]	mit Bohnen und BIO-Reis [*]	mit holländischer Soße ^{1,4,4a,6,9} , Erbsen und Röstkartoffeln		

Freitag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
4 panierte Fischstäbchen^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	3 Panierte Gemüsestäbchen^{1,4,4a,6,9} (aus Karotten, Brokkoli, Mais, Sellerie⁹, Käse⁹)	2 Grillfische^{3,6} (MSC, Seelachs) „mediterran gewürzt“	Obst	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Curry-Dressing ^{1,6,10}
mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	mit Kräutersahne-soße ^{4,4a,6,9} Mais und Kartoffeln		



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 "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.