

Lunchtime

Woche 16 vom 13.04.-17.04.2026



Montag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
Chicken^{1,4,4a,4c,6}	5 Gemüse-Köttbullar¹ (aus Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Paprika, Grünkohl)	"No Beef Burger" zum selber bauen^{4,4a,4c,12,A,C} (aus Weizenprotein)	Schokopudding ⁶	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}
mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Balkangemüse und kleine Ofenkartoffeln Rustik	mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Balkangemüse und kleine Ofenkartoffeln Rustik	Hamburgerbrötchen ^{4,4a,11} Ketchup und Gurkenscheiben ^{10,H}		

Dienstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
Hähnchenkebab	Pierogi Ruski^{1,4,4a,6}	7 kleine Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung⁶	Obst	Salatbar mit Lollo Rosso, Cocktailtomate, Gurke, Rettich und Dill-Dressing ^{1,6,10}
mit Zwiebeln, Tzatziki ⁶ und -Reis*	Nudeltaschen mit Kartoffel-Quarkfüllung ^{1,4,4a,6} mit Kräutersahnesoße ^{4,4a,6,9}	mit grünen Bohnen und roter Pesto-Sahnesoße ^{1,4,4a,6,9,10,C} (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano ^{1,6})		

Mittwoch

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
Rinderge-schnetzeltes^{4,4a,6,9}	Gemüse-Bolognese^{4,4a,6,9} aus Karotte, Tomate, Zwiebeln, Sellerie ⁹ und Porree	Eieromelette^{1,6}	Obst	Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}
mit Erbsen und -Makkaroni ^{4,4a} *	mit -Vollkornmakkaroni ^{4,4a} *	mit gestobten Möhren ^{4,4a,6,9} und Röstkartoffeln		

Donnerstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
Gemüsesuppe⁹ aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie ⁹ und Porree	Gemüsesuppe^{1,6,9} aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie ⁹ und Porree	Kartoffelgratin^{1,4,4a,6,9}	Erdbeerquark ⁶	Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Paprika, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}
mit Hühnerfleisch-einlage und einem Mehrkornbaguettebrötchen ^{4,4a,4b,4c,4d}	mit Eieinlage ^{1,6} und einem Mehrkornbaguettebrötchen ^{4,4a,4b,4c,4d}	mit Bechamelsoße ^{1,4,4a,6,9} und Käse ⁶ gebacken Dessert: Möhrensalat		

Freitag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
2 Lachsriegel^{3,9} (Aquakultur) Achtung: kann Gräten enthalten	Knusperfrikadelle^{4,4a} (aus Weizenprotein)	Lasagne vom Rind^{4,4a,6,9}	Gurkenstück	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}
mit Schnittlauchsoße ^{4,4a,6,9} Mais und Kartoffeln	mit Schnittlauchsoße ^{4,4a,6,9} Mais und Kartoffeln	Traditionell mit Käse ⁶ gebacken		

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.



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