

# Lunchtime

Woche 21 vom 18.05.-22.05.2026



## Montag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
<b>2 kleine Rinderfrikadellen</b> <sup>1,4,4a,9,10</sup>	<b>Vegane Knusperfrikadelle</b> <sup>4,4a</sup> (aus Weizenprotein)	<b>Pierogi Ruski</b> <sup>1,4,4a,6</sup> (Nudeltaschen mit einer Kartoffelquarkfüllung) <sup>1,4,4a,6</sup>	Milchreis <sup>6</sup>	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, <b>BIO-Mais*</b> und Kräuter-Dressing <sup>1,6,10</sup>
mit Bratensoße <sup>4,4a,6,9</sup> Erbsen und Kartoffeln	mit vege. Bratensoße <sup>4,4a,6,9</sup> Erbsen und Kartoffeln	mit Kräuter-sahnesoße <sup>4,4a,6,9</sup>		

## Dienstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
<b>2 Hähnchensteaks</b>	<b>Milchschnitzel "natur"</b> <sup>1,4,4a,6,12</sup>	<b>3 kleine Pfannkuchen</b> <sup>1,4,4a,6</sup>	Obst	Salatbar mit Chinakohl, Möhre, <b>BIO-Mais*</b> , Rettich und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>
mit milder Paprika-frischkäsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Mais und <b>BIO-Spiralnudeln*</b> <sup>4,4a</sup>	mit milder Paprika-frischkäsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Mais und <b>BIO-Spiralnudeln*</b> <sup>4,4a</sup>	mit Apfelmus <sup>c</sup>		

## Mittwoch

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
<b>2 Lachsriegel</b> <sup>3,9</sup> (Aquakultur) <b>Achtung:</b> kann Gräten enthalten	<b>Panierte vegane Fischfrikadelle</b> <sup>4,4a,4b,10</sup>	<b>BIO-Makkaroni*</b> <sup>4a</sup>	Erdbeerquark <sup>6</sup>	Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen, <b>BIO-Mais*</b> und Kräuter-Dressing <sup>1,6,10</sup>
mit Kräuter-sahnesoße <sup>4,4a,6,9</sup> Karottenbällchen und <b>BIO-Reis*</b>	mit Kräuter-sahnesoße <sup>4,4a,6,9</sup> Karottenbällchen und <b>BIO-Reis*</b>	mit vegetarischer Soße <sup>4,4a,6,9</sup> "Carbonara Art"		

## Donnerstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
<b>3 Chicken Bär*</b> <sup>4,4a</sup>	<b>No Chicken-Patty</b> <sup>4,4a,4d,9,12</sup> (aus Weizenprotein)	<b>Blumenkohl</b>	Obst	Salatbar mit Endivien-salat, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>
mit Tomatenfrisch-käsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Balkangemüse und kleine Ofenkartoffeln Rustik	mit Tomatenfrisch-käsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Balkangemüse und kleine Ofenkartoffeln Rustik	mit Bechamel-soße <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffeln		

## Freitag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
<b>Chili con Carne vom Rind</b> <sup>4,4a,9</sup>	<b>Chili sin Carne</b> <sup>4,4a,9,12</sup> mit <b>BIO-Soja*</b> <sup>12</sup>	<b>Lange BIO-Spaghetti*</b> <sup>4,4a</sup>	Gurkensalat	Salatbar mit Eisbergsalat, Möhre, Tomate und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>
mit <b>BIO-Reis*</b>	mit <b>BIO-Vollkornreis*</b>	mit Tomatensoße <sup>4,4a,6</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 - 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-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.