

# Lunchtime

Woche 28 vom 06.07.-10.07.2026



## Montag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
<b>2 Rinderfrikadellen</b> <sup>1,4,4a,9,10</sup>	<b>Gemüsefrikadelle "natur"</b> <sup>1,4,4a</sup> aus Möhren, Erbsen, Mais	<b>BIO-Gabelspaghetti</b> <sup>*4,4a</sup>	Erdbeeryoghurt <sup>6</sup>	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Minz-Dressing <sup>1,6,10</sup>
mit Rahmsoße <sup>4,4a,6,9</sup> Bohnen und Kartoffeln	mit vegetarischer Rahmsoße <sup>4,4a,6,9</sup> Bohnen und Kartoffeln	mit Tomatensoße <sup>4,4a,6</sup> und Käse <sup>6</sup> zum drüber streuen		

## Dienstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
<b>4 panierte Fischstäbchen</b> <sup>3,4,4a</sup> (MSC, Seelachs)	<b>3 Panierte Gemüestäbchen</b> <sup>1,4,4a,6,9</sup> (aus Karotten, Brokkoli, Mais, Sellerie, Käse <sup>6</sup> )	<b>Kürbis-Nudeln</b> <sup>1,4,4a,6,9</sup>	Gurkensalat	Salatbar mit Lollo Rosso, Mais, Kidneybohnen, Gurke und French-Dressing <sup>1,6,10</sup>
mit Tomatenfrischkäsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> und <b>BIO-Reis</b> <sup>*</sup>	mit Tomatenfrischkäsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> und <b>BIO-Reis</b> <sup>*</sup>	aus <b>BIO-Makkaroni</b> <sup>*4,4a</sup> mit einer Hokkaidokürbisssoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> und gerösteten Kürbiskernen		

## Mittwoch

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
<b>5 Chicken Nuggets</b> <sup>4,4a,9</sup>	<b>5 Vegetarische Nuggets auf Milchbasis</b> <sup>1,4,4a,4d,6</sup>	<b>Apfel-Kokos-Curry-Cremesuppe</b> <sup>6,9,10</sup> (Achtung leicht scharf)	Obst	Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>
mit "süß-saurem" Dip <sup>9</sup> Mais und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	mit "süß-saurem" Dip <sup>9</sup> , Mais und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	mit zwei Brötchenstangen <sup>4,4a</sup>		

## Donnerstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
<b>Rindergulasch</b> <sup>4,4a,6,9</sup>	<b>Soja-geschnetzeltes</b> <sup>4,4a,6,12</sup> aus <b>BIO-Soja</b> <sup>*12</sup>	<b>3 American Pancakes</b> <sup>1,4,4a,6</sup>	Pfirsichquark <sup>6</sup>	Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Tomate, <b>BIO-Mais</b> <sup>*</sup> und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>
mit Erbsen und <b>BIO-Reis</b> <sup>*</sup>	mit Erbsen und <b>BIO-Reis</b> <sup>*</sup>	mit Kirschkompott und kaltem Apfelmus <sup>C</sup>		

## Freitag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
<b>2 Hähnchensteaks</b>	<b>Milchschnitzel "natur"</b> <sup>1,4,4a,6,12</sup>	<b>Ofenkartoffeln Rustik</b>	Obst	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>
mit grüner Pesto-Sahnesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano <sup>1,6</sup> ) und <b>BIO-Spaghetti</b> <sup>*4,4a</sup>	mit grüner Pesto-Sahnesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano <sup>1,6</sup> ) und <b>BIO-Vollkornspaghetti</b> <sup>*4,4a</sup>	mit Erbsen, Fingermöhren und Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch)		



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.