

Lunchtime

Woche 29 vom 13.07.-17.07.2026



Montag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
Paniertes Hähnchenschnitzel ^{1,4,4a}	Crispy No Chickenschnitzel ^{4,4a,4d,9,12} (aus Pflanzenprotein)	Bolognese ^{4,4a,9} aus roten Linsen, Karotten und Tomaten	Vanillepudding ⁶	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}
mit Geflügelsoße ^{4,4a,6,9} Mais und Kartoffeln	mit vegetarischer Soße ^{4,4a,6,9} Mais und Kartoffeln	mit -Vollkornspiralen ^{*4,4a}		

Dienstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
Hühnerfrikassee ^{4,4a,6,9}	Vegetarisches Frikassee aus Valess auf Milchbasis ^{1,4,4a,4d,6,9}	Lasagne vom Rind ^{4,4a,6,9}	Obst	Salatbar mit Lollo Rosso, -Mais [*] , Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}
mit Erbsen und -Reis [*]	mit Erbsen und -Reis [*]	"Traditionell Italienisch"		

Mittwoch

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
2 kleine Rinderfrikadellen ^{1,4,4a,9,10}	5 vegane Hackbällchen aus Weizenprotein ^{4,4a,10}	4 Kartoffelpuffer ^{1,4,4a,4d,9}	Mandarinenquark ⁶	Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}
mit Bratensoße ^{4,4a,6,9} , Möhren und Spätzle ^{1,4,4a}	mit vegetarischer Bratensoße ^{4,4a,6,9,10} , Möhren und Spätzle ^{1,4,4a}	mit Apfelmus ^c		

Donnerstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
2 Panierte Lachsschnitten ^{3,4,4a,10} (Aquakultur)	Karotten Rustical	Gegrillte Hähnchenkeule	Gurkenstück	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Italian-Dressing ^{1,6,9,10}
mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	mit Bratensoße ^{4,4a,6,9,10} Bohnen und -Reis [*]		

Freitag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
Hamburger zum selber bauen mit Rindfleischpatti ¹⁰	„No Beef Burger“ zum selber bauen ^{4,4a,4c,12,A,C} (aus Pflanzenprotein)	-Spaghetti ^{*4,4a}	Obst	Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi Cocktail-Tomaten, -Mais [*] und Curry-Dressing ^{1,6,10}
Hamburgerbrötchen ^{4,4a,11} , Ketchup und Gurkenscheiben ^{10,H}	Hamburgerbrötchen ^{4,4a,11} , Ketchup und Gurkenscheiben ^{10,H}	mit Tomatensoße ^{4,4a,6}		



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 Geschwefelt, F - geschwärtzt, 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 -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.