

Lunchtime

Woche 34 vom 17.08.-21.08.2026



Montag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
Geflügelfrikadelle 1, 4, 4a, 9, 10	Knusperfrikadelle ^{4, 4a} (aus Weizenprotein)	Mezzelune Spinaci ^{4, 4a} Teigtaschen mit Spinatfüllung	Erdbeerjoghurt ⁶	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing 1, 6, 9, 10
mit Bratensoße ^{4, 4a, 6, 9} Fingermöhren und Kartoffeln	mit vegetarischer Rahmsoße ^{4, 4a, 6, 9} Fingermöhren und Kartoffeln	mit Tomatenfrischkäsesoße ^{1, 4, 4a, 6, 9}		

Dienstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
Hähnchenkeule	4 Vegane Nuggets ^{4, 4a} (aus Weizenprotein)	Gemüsefrikadelle ^{1, 4, 4a} „natur“ (aus Möhren, Erbsen, Mais)	Banane	Salatbar mit Lollo Rosso, -Mais*, Möhre, Paprika, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1, 6, 10}
mit Rahmsoße ^{4, 4a, 6, 9} Kohlrabi und -Reis*	mit Rahmsoße ^{4, 4a, 6, 9} Kohlrabi und Kartoffelpüree ⁶	mit Sahnesoße ^{4, 4a, 6, 9} Karottenbällchen und -Reis*		

Mittwoch

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
2 Hähnchen-medallions	Paniertes No Chicken Steak ^{4, 4a, 4d, 9, 12} (aus Weizenprotein)	Möhrencremesuppe 1, 4, 4a, 6, 9, 10	Aprikosenquark ⁶	Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1, 6, 10}
mit Champignonrahmsoße ^{4, 4a, 6} , Erbsen und Schupfnudeln ^{1, 4, 4a}	mit Champignonrahmsoße ^{4, 4a, 6} , Erbsen und Schupfnudeln ^{1, 4, 4a}	mit einer Geflügelwieners ^{B, C} und einer Laugenbrezel ^{4, 4a, 4c}		

Donnerstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
-Spiralnudeln ^{*4, 4a}	-Spiralnudeln ^{*4, 4a}	-Vollkorn-makkaroni ^{*4, 4a}	Apfel	Salatbar mit Eisberg, Rettich, Tomate, -Mais* und Curry-Dressing ^{1, 6, 10}
mit Rinderbolognese ^{4, 4a}	mit veganer Bolognese ^{4, 4a} (aus Erbsenprotein)	mit Tomatenwürfel in Käsesoße ^{1, 4, 4a, 6, 9} und Blattspinat ^{4, 4a, 6, 9}		

Freitag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
4 Panierte Fischstäbchen ^{3, 4, 4a} (MSC, Seelachs)	Blumenkohl-Käse-Medaillon ^{1, 4, 4a, 6, 9}	2 panierte Lachsschnitte ^{3, 4, 4a, 10} (Aquakultur)	Knabbermöhren	Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Radieschen, Gurke und American-Dressing 1, 6, 9, 10
mit Petersiliensoße ^{4, 4a, 6, 9} und Kartoffelpüree ⁶	mit Petersiliensoße ^{4, 4a, 6, 9} und Kartoffelpüree ⁶	mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und kleine Ofenkartoffeln (Rustik)		



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 -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.