

Lunchtime

Woche 36 vom 31.08.-04.09.2026



Montag

Wunschessen der Kinder	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
3 kleine Geflügelbratwürste "Nürnberger Art" ^{1,6,9,10,6} mit Ketchupsoße ^{9,10} und kleinen Ofenkartoffeln Rustik	Eieromelette ^{1,6,C} mit gestobten Möhren ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	Hähnchen-Gyros mit Krautsalat ^{C,H} Tzatziki ⁶ und einer Pitatasche ^{4,4a}	Vanillepudding ⁶	Salatbar mit Eisberg, Möhre, -Mais*, Gurke und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}

Dienstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
Hähnchenschnitzeltes ^{4,4a,6,9} mit Mais und -Reis*	Vegetarisches Frikassee ^{1,4,4a,4d,6,9} (aus Valess) mit Mais und -Reis*	3 Pfannkuchen ^{1,4,4a,6} mit kaltem Apfelmus ^C	Obst	Salatbar Chinakohl, -Mais*, Radieschen, Möhre und Curry-Dressing ^{1,6,10}

Mittwoch

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
-Spaghetti ^{4,4a} mit Rinderbolognaise ^{4,4a}	-Vollkornspaghetti ^{4,4a} mit Linsensbolognaise ^{4,4a,9}	5 Gemüse-Köttbullar ¹ (aus Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Paprika, Grünkohl) mit Champignonsoße ^{4,4a,6,9} und Gnocchis ¹	Bananenquark ⁶	Salatbar mit Eichblattsalat Radieschen, Rettich, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}

Donnerstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
2 Panierte Lachs-schnitten ^{3,4,4a,10} (Aquakultur) mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln	2 panierte vegane Fischfrikadellen ^{4,4a,4b,10} mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln	Makkaroni-auflauf ^{4,4a,6,9} aus BIO-Makkaroni ^{4,4a} mit Käse ⁶ überbacken	Gurkenstück	Salatbar mit Endivien-salat Möhre, -Mais*, Paprika und American-Dressing ^{1,6,9,10}

Freitag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
5 Geflügelhackbällchen ^{1,4,4a} mit Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Brokkoli und Kartoffelpüree ⁶	5 vegane Hackbällchen ^{4,4a,10} aus Weizenprotein mit vegt. Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Brokkoli und Kartoffelpüree ⁶	Bunte Gemüse-Kartoffelsuppe ^{4,4a,9} mit einem Geflügelwürstchen ^{B,C} und einem Brötchen ^{4,4a}	Obst	Salatbar mit Römersalat, Möhre, Cocktailtomaten, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}



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 - 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.