

Lunchtime

Woche 37 vom 07.09.-11.09.2026



Montag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
2 Hähnchensteaks	Paniertes Milchschnitzel^{1,4,4a,4d,6,12}	Vegetarische Tortellini^{1,4,4a,6}		Salatbar mit Eisberg, Möhre, Cocktail-Tomaten, Gurke und Dill-Dressing ^{1,6,10}
mit karibischer Kokossoße ^{1,4,4a,6,9} grüne Bohnen und Kartoffelpüree ⁶	mit karibischer Kokossoße ^{1,4,4a,6,9} grüne Bohnen und Kartoffelpüree ⁶	mit Käsefüllung ⁶ und Käsesoße ^{1,4,4a,6,9}	Mango-joghurt ⁶	

Dienstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
2 Rindfleisch-frikadellen^{1,4,4a,6,9,10}	kleine Ofenkartoffeln Rustic	Paniertes Hähnchenschnitzel^{1,4,4a,4c}		Salatbar mit Lollo Rosso, Möhren, Kohlrabi, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}
mit Roter Soße ^{4,4a,6} und -Reis*	mit Erbsen-Fingermöhren und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)	mit Tomatensoße-Primavera ^{1,4,4a,6,9} und -Spaghetti* ^{4,4a}	Obst	

Mittwoch

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
Gebratene Hähnchenbruststreifen	- Vollkorn-makkaroni*^{4,4a}	Kaiserschmarrn^{1,4,4a,6}		Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Radieschen und American-Dressing ^{1,6,9,10}
in grüner Pesto-Sahnesoße ^{1,4,4a,6,9} (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano ^{1,6}) mit -Makkaroni* ^{4,4a}	mit grüner Pesto-Sahnesoße ^{1,4,4a,6,9} (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano ^{1,6})	mit kaltem Apfelmus ^C	Möhren-salat	

Donnerstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
Rindergulasch^{4,4a,6,9}	Vegetarisches Geschnetzeltes aus BIO-Soja*^{4,4a,6,12}	Kichererbsen-Gemüsecurry^{4,4a,9,10}		Salatbar mit Eisberg, Gurke, Möhre, -Mais* und French-Dressing ^{1,6,10}
mit Karotten und Spätzle ^{1,4,4a}	mit Karotten und Spätzle ^{1,4,4a}	mit Paprika- und Brokkoligemüse und -Reis*	Quark-Früchte-müsl ^{4,4d,6}	

Freitag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
4 panierte Fischstäbchen^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	Eieromelette^{1,6,C}	Blumenkohl		Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}
mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	mit Bechamel-soße ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	Obst	

-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.



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.