

Lunchtime

Woche 41 vom 05.10.-09.10.2026



Montag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
2 Hähnchensteaks	Crispy No Chicken-schnitzel ^{1,4a,4d,9,12} (aus Pflanzenprotein)	BIO -Gabel-spaghetti ^{*,4,4a}	Vanille-joghurt ⁶	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, BIO -Mais* und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}
mit Geflügelsoße ^{4,4a,6,9} Bohnen und Kartoffeln	mit vegetarischer Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Bohnen und Kartoffeln	mit Tomatensoße ^{4,4a,6} und Käse ⁶ zum drüber streuen		

Dienstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
BIO -Spiralnudel ^{*,4,4a}	BIO -Vollkorn-spiralen ^{*,4,4a}	Eieromelette ^{1,6,C}	Obst	Salatbar mit Chinakohl, Kohlrabi, BIO -Mais* , Möhre und American-Dressing ^{1,6,9,10}
mit Rinder-bolognaise ^{4,4a}	mit veganer Bolognaise ^{4,4a} (aus Erbsenprotein)	mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln		

Mittwoch

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
3 Geflügel-Cevapcici ^{1,4,4a,9,10}	5 Gemüse-Köttbullar ¹ (aus Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Paprika, Grünkohl)	Erbseintopf vegetarisch ^{4,4a,9}	Kirsch-quark ⁶	Salatbar mit Eichblatt-salat, Radieschen, Gurke, BIO -Mais* und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}
mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffelpüree ⁶	mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffelpüree ⁶	mit einem Baguettebrötchen ^{4,4a}		

Donnerstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
Hähnchen-geschnetzeltes ^{4,4a,6,9}	Vegt.Valessge-schnetzeltes ^{1,4,4a,4d,6,9} (auf Milchbasis)	3 kleine Pfannkuchen ^{1,4,4a,6}	Obst	Salatbar mit Endivien-salat, Möhre, Paprika, Gurke und Curry-Dressing ^{1,6,10}
mit Mais und Knopfnudeln ^{1,4,4a,4e}	mit Mais und Kartoffeln	mit Apfelmus ^C		

Freitag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
2 Panierte Fischfrikadelle ^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	2 panierte vegane Fisch-frikadellen ^{4,4a,4b,10}	BIO -Vollkorn-makkaroni ^{*,4,4a}	Paprika-stick	Salatbar mit Römersalat, BIO -Mais* , Cocktail-Tomaten, Möhre und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}
mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und BIO -Reis*	mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und BIO -Reis*	mit roter Pesto-Sahnesoße ^{1,4,4a,6,9,10,C} (aus Sonnenblumenkernen, Tomaten und Grana Padano ^{1,6})		



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 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.