

Lunchtime

Woche 42 vom 12.10.-16.10.2026



Montag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
2 Geflügelwiener^{B,C}	2 Vegetarische Wiener^A	Gemüsesuppe⁹ aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie⁹, Porree	Obst	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}
mit Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffeln	mit Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffeln	mit Hühnerfleisch-einlage und einer Laugenbrezel ^{4,4a,4c}		

Dienstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
5 Chicken Nuggets^{4,4a,9}	5 Vegt. Valess Nuggets^{1,4,4a,4d,6} (auf Milchbasis)	BIO Vollkorn-spaghetti^{4,4a}	Möhren-salat	Salatbar mit Lollo Rosso, Möhre, Kohlrabi, Gurke und French-Dressing ^{1,6,10}
mit Ketchup und Kartoffelpüree ⁶	mit Ketchup und Kartoffelpüree ⁶	mit Brokkolissoße ^{4,4a,6,9}		

Mittwoch

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
Rindergulasch^{4,4a,9}	Sojabolognaise^{4,4a,12} aus BIO-Soja¹²	Kleine Ofenkartoffeln Rustik	Obst	Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}
in fruchtiger Schmorsoße ^{4,4a,9} mit Mais und BIO-Gabel-spaghetti ^{4,4a}	mit Mais und BIO-Gabel-spaghetti ^{4,4a}	mit Erbsen, Fingermöhren und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)		

Donnerstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
5 Rindfleischbällchen	5 Sojabällchen¹²	7 kleine Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung⁶	Schoko-pudding ⁶	Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Tomate, BIO-Mais [*] und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}
mit heller Kräutersoße ^{4,4a,6,9} Möhren und BIO-Reis [*]	mit heller Kräutersoße ^{4,4a,6,9} Möhren und BIO-Reis [*]	mit Champignon-soße ^{4,4a,6} und Fingermöhren		

Freitag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
4 panierte Fischstäbchen^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	3 Panierte Gemüsestäbchen^{1,4,4a,6,9} (aus Karotten, Brokkoli, Mais, Sellerie⁹, Käse¹²)	2 Grillfische^{3,6} (MSC, Seelachs) „mediterran gewürzt“	Paprika-stick	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Curry-Dressing ^{1,6,10}
mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	mit Blumenkohl in Rahm ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln		

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.



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.