Lunchtime

Woche 47 vom 16.11.-20.11.2026

	Wunschessen der Kinder	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
Montag	**3 kleine Geflügelbratwürste "Nürnberger Art"**[6,9,10,G] 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]	Vanille-pudding[6]	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Bio-Mais*, Gurke und Kräuter-Dressing[1,6,10]
	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
Dienstag	**Hähnchen-schnetzeltes**[4,4a,6,9] mit Mais und Bio-Reis*	**Vegetarisches Frikassee**[1,4,4a,4d,6,9] **(aus Valess)** mit Mais und Bio-Reis*	**Bunte Gemüse-Kartoffelsuppe**[4,4a,9] mit einem Geflügelwürstchen und einem Brötchen[4,4a,9]	Obst	Salatbar Chinakohl, Bio-Mais*, Radieschen, Möhre und Curry-Dressing[1,6,10]
	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
Mittwoch	**Bio-Spaghetti**[4,4a*] mit Rinder-bolognaise[4,4a]	**Bio-Vollkorn-spaghetti**[4,4a*] mit Linsen-bologanise[4,4a,9]	**5 Gemüse-Köttbullar**[1] **(aus Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Paprika, Grünkohl)** Mit cremiger Champignon-soße[4,4a,6,9] und Gnocchis[1]	Bananen-quark[6]	Salatbar mit Eichblatt-salat Radieschen, Rettich, Gurke und Joghurt-Dressing[1,6,10]
	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
Donnerstag	**5 Geflügel-hackbällchen**[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]	**3 kleine Pfannkuchen**[1,4,4a,6] mit kaltem Apfelmus[C]	Obst	Salatbar mit Endivien-salat Möhre, Bio-Mais*, Paprika und American-Dressing-[1,6,9,10]
	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
Freitag	**2 Panierte Lachs-schnitten**[3,4,4a,10] **(Aquakultur)** mit Kräuterquark[6] (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln	**2 panierte vegane Fisch-frikadellen**[4,4a,4b,10] mit Kräuterquark[6] (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln	Nudelplatte: **Mezzelune Spinaci**[4,4a] **Teigtaschen mit Spinatfüllung und Bio-Farfalle**[4,4a] mit Tomatenfrisch-käsesoße[1,4,4a,6,9]	Gurkenstick	Salatbar mit Römersalat, Möhre, Cocktail-tomaten, Gurke und American-Dressing[1,6,9,10]

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.

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.