Lunchtime

Woche 48 vom 23.11.-27.11.2026

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
Montag	**2 Hähnchensteaks** mit karibischer Kokossoße[1,4,4a,6,9] grüne Bohnen und Kartoffelpüree[6]	**Paniertes Milchschnitzel[1,4,4a,4d,6,12]** mit karibischer Kokossoße[1,4,4a,6,9] grüne Bohnen und Kartoffelpüree[6]	**Blumenkohl** mit Bechamel-soße[4,4a,6,9] und Kartoffeln	Mango-joghurt[6]	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Cocktail-Tomaten, Gurke und Dill-Dressing[1,6,10]
Dienstag	**5 kleine Fischfrikadellen[3,4,4a,6] "natur" (Seelachs)** mit Schnittlauch-soße[4,4a,6,9] Erbsen-Finghermöhren und Kartoffeln	**kleine Ofenkartoffeln Rustic** mit Erbsen-Fingermöhren und Kräuterquark[6] (aus Petersilie und Schnittlauch)	**Paniertes Hähnchen-schnitzel[1,4,4a,4c]** mit Tomatensoße-Primavera[1,4,4a,6,9] und BIO-Spaghetti*[4,4a]	Obst	Salatbar mit Lollo Rosso, Möhren, Kohlrabi, Gurke und Joghurt-Dressing[1,6,10]
Mittwoch	**Gebratene Hähnchenbrust-streifen** in grüner Pesto-Sahnesoße[1,4,4a,6,9] (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano[1,6]) mit BIO-Makkaroni*[4,4a]	**BIO-Vollkorn-makkaroni*[4,4a]** mit grüner Pesto-Sahnesoße[1,4,4a,6,9] (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano[1,6])	**Kaiserschmarrn[1,4,4a,6]** mit kaltem Apfelmus[C]	Möhren-salat	Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Radieschen und American-Dressing 1,6,9,10
Donnerstag	**Rindergulasch[4,4a,6,9]** mit Karotten und Spätzle[1,4,4a]	**Vegetarisches Geschnetzeltes aus BIO-Soja*[4,4a,6,12]** mit Karotten und Spätzle[1,4,4a]	**Kichererbsen-Gemüsecurry[4,4a,9,10]** mit Paprika- und Brokkoligemüse und BIO-Reis*	Milchreis[6]	Salatbar mit Eisberg, Gurke, Möhre, BIO-Mais* und French-Dressing[1,6,10]
Freitag	**4 panierte Fischstäbchen[3,4,4a, (MSC, Seelachs)]** mit Rahmspinat[4,4a,6,9] und Kartoffeln	**Eieromelette[1,6,C]** mit Rahmspinat[4,4a,6,9] und Kartoffeln	**2 Rindfleisch-frikadellen [1,4,4a,9,10]** mit Roter Soße[4,4a,6] und BIO-Reis*	Obst	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, 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.