Lunchtime

Woche 49 vom 30.11.-04.12.2026

Montag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
3 Chicken Bärs[4,4a]	**5 Gemüse-Köttbullar**[1] (aus Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Paprika, Grünkohl)	**"No Beef Burger" zum selber bauen**[4,4a,4c,12,A,C] (aus Weizenprotein)	Schoko-pudding[6]	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing[1,6,9,10]
mit milder Paprikasoße[1,4,4a,6,9] Balkangemüse und kleine Ofenkartoffeln Rustik	mit milder Paprikasoße[1,4,4a,6,9] Balkangemüse und kleine Ofenkartoffeln Rustik	Hamburger-brötchen[4,4a,11] Ketchup und Gurkenscheiben[10,H]		

Dienstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
Hähnchenkebab	**Vöner vegt. Kebab aus Weizenprotein**[4,4a]	**7 kleine Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung**[6]	Obst	Salatbar mit Lollo Rosso, Cocktail-tomate,Gurke, Rettich und Dill-Dressing[1,6,10]
mit Tzatziki[6] und Bio-Reis*	mit Tzatziki[6] und Bio-Reis*	mit grünen Bohnen und roter Pesto-Sahnesoße[1,4,4a,6,9,10,C] (aus Sonnenblumen-kernen, Tomaten und Grana Padano[1,6])		

Mittwoch

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
Rinderge-schnetzeltes[4,4a,6,9]	**Gemüse-Bolognese**[4,4a,6,9] **aus Karotte, Tomate, Zwiebeln, Sellerie**[9] **und Porree**	**Eieromelette**[1,6,C]	Obst	Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und Joghurt-Dressing[1,6,10]
mit Erbsen und Bio-Makkaroni*[4,4a]	mit Bio-Vollkorn-makkaroni*[4,4a]	mit gestobten Möhren[4,4a,6,9] und Röstkartoffeln		

Donnerstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
Gemüsesuppe[9] **aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie**[9] **und Porree**	**Gemüsesuppe**[1,6,9] **aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie**[9] **und Porree**	**Kartoffel-gratin**[1,4,4a,6,9]	Erdbeer-quark[6]	Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Paprika, Gurke und Joghurt-Dressing[1,6,10]
mit Hühnerfleisch-einlage und einem Mehrkorn-brötchen[4,4a,4b,4c,4d]	mit Eieinlage[1,6] und einem Mehrkorn-brötchen[4,4a,4b,4c,4d]	mit Bechamel-soße[1,4,4a,6,9] und Käse[6] gebacken		

Freitag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
2 Lachsriegel[3,9] **(Aquakultur)** Achtung: kann Gräten enthalten	**Knusperfrikadelle**[4,4a] **(aus Weizenprotein)**	Bio-**Schmertterlings-nudeln***[4,4a]	Gurkenstick	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Kräuter-Dressing[1,6,10]
mit Schnitt-lauchsoße[4,4a,6,9] Mais und Kartoffeln	mit Schnitt-lauchsoße[4,4a,6,9] Mais und Kartoffeln	mit Tomatenfrisch-käsesoße[1,4,4a,6,9]		

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