

# Lunchtime

Woche 18 vom 29.04.2024-03.05.2024



	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtsch	Salatbar
<b>Montag</b>	<b>Rindfleischsoße á la Chili con Carne</b> <sup>4,4a,9,C</sup> aus roten Bohnen, Mais, Paprika und -Reis*	<b>Chili sin Carne</b> <sup>4,4a,9,12</sup> aus roten Bohnen, Mais, Paprika, BIO-Soja <sup>12</sup> und -Reis*	<b>4 panierte Gemüsestäbchen</b> <sup>1,4,4a,6</sup> mit Rahmspinat <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffeln	Erdbeerjoghurt <sup>6</sup>	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und Honig-Senf-Dressing <sup>1,6,10,C,E</sup>
<b>Dienstag</b>	<b>2 Geflügel Hot Dogs</b> <sup>4,4a,9,10,B,C,H</sup> Geflügelwiener <sup>10,B,C</sup> Ketchup <sup>9</sup> Gurkenscheiben <sup>10,H</sup> und Hot Dog Brötchen <sup>4,4a</sup>	<b>2 Veggi Hot Dogs</b> <sup>4,4a,9,10,A,H</sup> Veggi Wiener <sup>A</sup> Ketchup <sup>9</sup> Gurkenscheiben <sup>10,H</sup> und Hot Dog Brötchen <sup>4,4a</sup>	-Gabelspaghetti <sup>*4,4a</sup> mit Tomatensoße <sup>4,4a,6</sup>	Obst	Salatbar mit Lollo Rosso,  Mais*, Tomate, Gurke und Kräuter-Dressing <sup>1,6,10</sup>
<b>Mittwoch</b>	---	---	---		
<b>Donnerstag</b>	<b>Putencarbonara</b> <sup>4,4a,6,9,B,G</sup> mit -Spaghetti <sup>*4,4a</sup>	<b>Tomatencarbonara</b> <sup>4,4a,6,9</sup> mit -Vollkornspaghetti <sup>*4,4a</sup>	<b>Milchreis</b> <sup>6</sup> mit Apfelmus <sup>C</sup> und Zimt+Zucker	Apfel-Möhrensalat	Salatbar mit Eisberg, Rettich, Tomate und Joghurt-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>
<b>Freitag</b>	<b>2 panierte Seelachsschnitten</b> <sup>3,4,4a</sup> (MSC, Seelachs) mit Erbsen-Fingermöhren, Kartoffeln und Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch)	<b>Gemüsefrikadelle</b> <sup>1,4,4a</sup> mit Erbsen-Fingermöhren, Kartoffeln und Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch)	<b>Couscous-Gemüsepfanne</b> <sup>4,4a,9,12</sup> aus Couscous <sup>4,4a</sup> Erbsen, Karotten und Paprika mit türkischem Joghurt <sup>6</sup>	Obst	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Joghurt-Dressing <sup>1,6,10</sup>



Unsere Zertifizierungsnummer: DE-SH-012-12009-B  
 \* Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012. Alle Tofu- und Sojaprodukte sind ausschließlich Bio-Erzeugnisse.

**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 -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.