

Lunchtime

Woche 30 vom 22.07.2024-26.07.2024



| | Menü 1 | Menü 2 | Menü 3 | Nachtsch | Salatbar |
|-------------------|--|---|--|-----------------------------|---|
| Montag | 3 kleine Geflügelbratwürste "Nürnberger Art" ^{6,9,10,G} mit gestobten Möhren ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln | Eieromelette ^{1,6} mit gestobten Möhren ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln | Bunte Gemüse-Kartoffelsuppe ^{4,4a,9} mit einem Geflügelwürstchen ^{10,B,C} und einem Brötchen ^{4,4a} | Vanillepudding ⁶ | Salatbar mit Eisberg, Möhre, -Mais*, Gurke und Kräuter-Dressing ^{1,6,10} |
| Dienstag | Hähnchenschnitzeltes ^{4,4a,6,9} mit Mais und -Reis* | Vegetarisches Frikassee ^{1,4,4a,4d,6,9} aus Valess mit Mais und -Reis* | 3 Pfannkuchen ^{1,4,4a,6} mit kaltem Apfelmus ^C | Obst | Salatbar Chinakohl, -Mais*, Radieschen, Möhre und Curry-Dressing ^{1,6,10} |
| Mittwoch | -Spaghetti ^{4,4a*} mit Rinderbolognese ^{4,4a} | -Vollkornspaghetti ^{4,4a*} mit Linsenbolognese ^{4,4a,9} | 4 panierte Gemüsestäbchen ^{1,4,4a,6} mit Champignonsoße ^{4,4a,6,9} und Gnocchis | Bananenquark ⁶ | Salatbar mit Eichblattsalat, Radieschen, Rettich, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10} |
| Donnerstag | 5 Geflügelhackbällchen ^{1,4,4a} mit Rahmsoße ^{4,4a,6,9} , Brokkoli und Kartoffelpüree ⁶ | 5 vegane Hackbällchen ^{4,4a,10} mit vegt. Rahmsoße ^{4,4a,6,9} , Brokkoli und Kartoffelpüree ⁶ | Hähnchen-Gyros mit Krautsalat ^{C,H} , Tzatziki ⁶ und Fladenbrot ^{4,4a,11} | Obst | Salatbar mit Endiviansalat, Möhre, -Mais*, Paprika und American-Dressing ^{1,6,9,10} |
| Freitag | 2 Panierte Lachsschnitten ^{3,4,4a,6,10} (Aquakultur) mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln | 2 vegane Fischfrikadellen ^{4,4a,4b} mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln | Makkaroniauflauf ^{4,4a,6,9} aus -Makkaroni ^{*,4,4a} mit Käse ⁶ überbacken | Gurkenstück | Salatbar mit Römersalat, Möhre, Cocktail-Tomaten, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10} |



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.