

Lunchtime

Woche 31 vom 29.07.24 - 02.08.2024



	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	Vegetarische Tortellini ^{1,4,4a,6} mit Käsefüllung ⁶ und Käsesoße ^{1,4,4a,6,9}	Mango-joghurt ⁶	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Cocktail-Tomaten, Gurke und Dill-Dressing ^{1,6,10}
Dienstag	2 Köfta-Rindfleischfrikadellen 1,4,4a,6 mit Gemüse und Weichkäse ⁶ gefüllt, Rote Be ⁶ und -Reis*	kleine Ofenkartoffeln Rustic mit Erbsen-Fingermöhren und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)	Rotes Thai Curry ^{4,4a,9} mit Blumenkohl, Möhren, Erbsen und -Reis*	Obst	Salatbar mit Lollo Rosso, Möhren, Kohlrabi, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}
Mittwoch	Gebratene Hähnchenbruststreifen mit -Makkaroni ^{*4,4a} und grüner Pesto-Sahnesoße ^{1,4,4a,6,9} (aus Sonnenblumenkerne, Basilikum und Grana Padano ⁶)	-Vollkornmakkaroni ^{*4,4a} mit grüner Pesto-Sahnesoße ^{1,4,4a,6,9} (aus Sonnenblumenkerne, Basilikum und Grana Padano ⁶)	Kaiserschmarrn ^{1,4,4a,6} mit kaltem Apfelmus ^C	Möhrensalat	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}	Paniertes Hähnchenschnitzel ^{1,4,4a,4c} mit Tomatensoße-Primavera ^{1,4,4a,6,9} und -Spaghetti ^{*4,4a}	Quark-Früchte-müsli ^{4,4d,6}	Salatbar mit Eisberg, Gurke, Möhre, -Mais* und French-Dressing ^{1,6,10}
Freitag	4 Fischstäbchen ^{3,4,4a,} (MSC, Seelachs) mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	Eieromelette ^{1,6} mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	Blumenkohl mit Bechamelsauce ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	Obst	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, 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.