

Lunchtime

Woche 07 vom 10.02.-14.02.2025



Montag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
2 kleine Rinderfrikadellen ^{1,4,4a,9,10}	Gemüsefrikadelle ^{1,4,4a} "natur"	Pierogi Ruski ^{1,4,4a,6}	Milchreis ⁶	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, BIO -Mais* und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}
mit Bratensoße ^{4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffeln	mit vege. Soße ^{4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffeln	(Nudeltaschen mit Kartoffel-Quarkfüllung) ^{1,4,4a,6} mit Kräutersahnesoße ^{4,4a,6,9}		

Dienstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
2 Hähnchensteaks	paniertes Milchschnitzel ^{1,4,4a,4d,6,12}	3 kleine Pfannkuchen ^{1,4,4a,6}	Obst	Salatbar mit Chinakohl, Möhre, BIO -Mais*, Rettich und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}
mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Mais und BIO -Gabelspaghetti* ^{4,4a}	mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Mais und BIO -Gabelspaghetti* ^{4,4a}	mit Apfelmus ^C		

Mittwoch

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
2 Panierte Lachsschnitten ^{3,4,4a,10} (Aquakultur)	vegane Fischfrikadelle ^{4,4a,4b,10}	BIO -Makkaroni* ^{4,4a}	Erdbeerquark ⁶	Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen, BIO -Mais* und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}
mit Kräutersoße ^{4,4a,6,9} Möhren und BIO -Reis*	mit Kräutersoße ^{4,4a,6,9} Möhren und BIO -Reis*	mit vegetarischer Soße ^{4,4a,6,9} "Carbonara Art"		

Donnerstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
4 Chicken Balls ^{4,4a,4c,6} (mit Käsefüllung)	No Chicken-Patty ^{4,4a,4d,9,12}	Blumenkohl	Obst	Salatbar mit Endivien-salat, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing ^{1,6,9,10}
mit Tomatenfrischkäse-soße ^{1,4,4a,6,9} Balkangemüse und Kartoffeln Rustik	mit Tomatenfrischkäse-soße ^{1,4,4a,6,9} Balkangemüse und Kartoffeln Rustik	mit Bechamelsoße ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln		

Freitag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
Chili con Carne vom Rind ^{4,4a,9}	Chili sin Carne ^{4,4a,9,12}	Lange BIO -Spaghetti* ^{4,4a}	Gurkensalat	Salatbar mit Eisbergsalat, Möhre, Tomate und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}
mit BIO -Reis*	mit BIO -Vollkornreis*	mit Tomatensoße ^{4,4a,6}		

Die Menüs und Komponenten mit 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 Konservierungsmitteln, C - mit Antioxidationsmitteln, D - mit Geschmacksverstärker, E - geschwefelt, F - geschwärzt, G - mit Phosphat, H - mit Süßungsmitteln, 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.