

Lunchtime

Woche 08 vom 17.02.-21.02.2025



Montag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
Gegrilltes Hähnchen-Hacksteak^{1,4,4a,9,10}	Rührei^{1,6,9}	Tomatencreme-suppe^{4,4a,6}		Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, Paprika und American-Dressing ^{1,6,10}
mit weißer Soße ^{4,4a,6,9} Bohnen und Kartoffeln	mit weißer Soße ^{4,4a,6,9} Bohnen und Kartoffeln	mit Muschelnudeln ^{4,4a} und einem Baugettebrötchen ^{4,4a}	Grießpudding ^{4,4a,6}	

Dienstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
Fischfrikadelle^{3,4,4a,6,10} (MSC Seelachs)	Vegetarische Fischfrikadelle^{4,4a,4b,10}	2 Köfta-Rinderfrikadellen mit Weichkäse^{1,4,4a,6}		Salatbar mit Lollo Rosso, Möhre, -Mais*, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}
mit gelben und roten Karotten, -Reis* und Sour Creme ^{1,6,10}	mit gelben und roten Karotten, -Reis* und Sour Creme ^{1,6,10}	mit Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} und kleinen Ofenkartoffeln (Rustic)	Obst	

Mittwoch

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
4 Geflügelhackbällchen^{1,4,4a}	4 vegane Hackbällchen¹²	Kaiserschmarrn^{1,4,4a,6}		Salatbar mit Kopfsalat, Gurke, Rettich, Möhren und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}
mit Tomatensoße ^{4,4a,6} , Mais und -Spiralnudeln* ^{4,4a}	mit Tomatensoße ^{4,4a,6} , Mais und -Vollkornspiralnudeln* ^{4,4a}	mit Apfelmus ^c	Mandarinenquark ⁶	

Donnerstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
Rinder-geschnetzeltes^{4,4a,6,9}	Sojageschnetzeltes aus BIO-Soja*^{4,4a,6,12}	2 Hähnchenbrustspieße		Salatbar mit Rettich, Tomaten, -Mais* und Curry-Dressing ^{1,6,10}
mit Erbsen und -Reis*	mit Erbsen und -Reis*	mit Couscous-Gemüsepfanne ^{4,4a,9,12} (aus Couscous ^{4,4a} , Erbsen, Paprika, Karotten) und Joghurt-Minz-Dip ⁶	Obst	

Freitag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch	Salatbar
2 kleine Geflügelbratwürste^{6,9}	vegetarische Bratwurst^{1,4,4a}	Tortellini-Gemüseauflauf^{4,4a,6}		Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Radieschen, Gurke und American-Dressing ^{1,6,10}
mit Ketchupsoße ^{9,10} und Kartoffelpüree ⁶	mit Ketchupsoße ^{9,10} und Kartoffelpüree ⁶	mit Käse ⁶ überbacken	Gurkensalat	

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.