

Lunchtime

Woche 49 vom 01.12.-05.12.2025

Orange Umrandung nach DGE-Empfehlung:



Montag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
3 Geflügel-Cevapcici^{1, 4, 4a, 9, 10}	5 Gemüse-Köttbullar¹ (aus Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Paprika, Grünkohl)	BIO -Gabel-spaghetti^{*, 4, 4a}	Vanille-joghurt ⁶
mit milder Paprikasoße ^{1, 4, 4a, 6, 9} Erbsen und Kartoffelpüree ⁶	mit milder Paprikasoße ^{1, 4, 4a, 6, 9} Erbsen und Kartoffelpüree ⁶	mit Tomatensoße ^{4, 4a, 6} und Käse ⁶ zum drüber streuen	

Dienstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
BIO -Spiralnudeln^{*, 4, 4a}	BIO -Vollkorn-spiralen^{*, 4, 4a}	Eieromelette^{1, 6}	Obst
mit Rinder-bologanise ^{4, 4a}	mit veganer Bolognese ^{4, 4a} (aus Erbsenprotein)	mit holländischer Soße ^{1, 4, 4a, 6, 9} Fingermöhren und BIO -Reis [*]	

Mittwoch

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
2 Hähnchensteaks	Crispy No Chicken-schnitzel^{4, 4a, 4d, 9, 12} (aus Pflanzenprotein)	BIO -Schmetterlings-nudeln^{*, 4, 4a}	Kirsch-quark ⁶
mit Geflügelsoße ^{4, 4a, 6, 9} Bohnen und Kartoffeln	mit vegetarischer Rahmsoße ^{4, 4a, 6, 9} Bohnen und Kartoffeln	mit Käsesoße ^{1, 4, 4a, 6, 9}	

Donnerstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
Hähnchenge-schnetzeltes^{4, 4a, 6, 9}	Vegt.Valessge-schnetzeltes^{1, 4, 4a, 4d, 6, 9} (auf Milchbasis)	3 kleine Pfannkuchen^{1, 4, 4a, 6}	Obst
mit Mais und Eierknöpfle ^{1, 4, 4a, 4e}	mit Mais und Eierknöpfle ^{1, 4, 4a, 4e}	mit Apfelmus ^C	

Freitag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
2 Panierte Lachsschnitten^{3, 4, 4a, 10} (Aquakultur)	2 Panierte vegane Fisch-frikadellen^{4, 4a, 4b, 10}	Erbseneintopf vegetarisch^{4, 4a, 9}	Paprika-stick
mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und BIO -Reis [*]	mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und BIO -Reis [*]	mit einem Mehrkorn-brötchen ^{4, 4a, 4b, 4c, 4d, 11}	



Unsere Zertifizierungsnummer: DE-SH-012-12008-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 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