

Lunchtime

Woche 16 vom 13.04.-17.04.2026

Orange Umrandung nach DGE-Empfehlung:



Montag

| Menü 1 | Menü 2 | Menü 3 | Nachtisch |
|--|--|---|----------------------------|
| 4 Chicken Balls mit Fischkäsefüllung^{4,4a,4c,6} | 5 Gemüse-Köttbullar¹ (aus Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Paprika, Grünkohl) | „No Beef Burger“ zum selber bauen^{4,4a,4c,12,A,C} (aus Pflanzenprotein) | Schokopudding ⁶ |
| mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Balkangemüse und kleine Ofenkartoffeln Rustik | mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Balkangemüse und kleine Ofenkartoffeln Rustik | Hamburgerbrötchen ^{4,4a,11} Ketchup und Gurkenscheiben ^{10,H} | |

Dienstag

| Menü 1 | Menü 2 | Menü 3 | Nachtisch |
|--|--|--|-----------|
| Hähnchenkebab | Pierogi Ruski^{1,4,4a,6} | 7 kleine Kartoffeltaschen⁶ mit Frischkäsefüllung | Obst |
| mit Zwiebeln, Tzatziki ⁶ und -Reis* | Nudeltaschen mit Kartoffel-Quarkfüllung ^{1,4,4a,6} mit Kräutersahnesoße ^{4,4a,6,9} | mit grünen Bohnen und roter Pesto-Sahnesoße ^{1,4,4a,6,9,10,C} (aus Sonnenblumenkernen, Tomaten, Basilikum und Grana Padano ^{1,6}) | |

Mittwoch

| Menü 1 | Menü 2 | Menü 3 | Nachtisch |
|---|--|---|-----------|
| Rinderge-schnetzeltes^{4,4a,6,9} | Gemüse-Bolognese^{4,4a,6,9} aus Karotte, Tomate, Zwiebeln, Sellerie ⁹ und Porree | Eieromelette^{1,6} | Obst |
| mit Erbsen und -Makkaroni* ^{4,4a} | mit -Vollkornmakkaroni* ^{4,4a} | mit gestobten Möhren ^{4,4a,6,9} und Röstkartoffeln | |

Donnerstag

| Menü 1 | Menü 2 | Menü 3 | Nachtisch |
|---|---|--|---------------------------|
| Gemüsesuppe⁹ aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie ⁹ und Porree | Gemüsesuppe^{1,6,9} aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie ⁹ und Porree | Kartoffelgratin^{1,4,4a,6,9} | Erdbeerquark ⁶ |
| mit Hühnerfleisch-einlage und einem Mehrkornbaguettebrötchen ^{4,4a,4b,4c,4d} | mit Eieinlage ^{1,6} und einem Mehrkornbaguettebrötchen ^{4,4a,4b,4c,4d} | mit Bechamelsauce ^{1,4,4a,6,9} und Käse ⁶ gebacken Dessert: Möhrensalat | |

Freitag

| Menü 1 | Menü 2 | Menü 3 | Nachtisch |
|--|--|---|-------------|
| 2 Lachsriegel^{3,9} (Aquakultur) Achtung: kann Gräten enthalten | Knusperfrikadelle^{4,4a} (aus Weizenprotein) | Lasagne vom Rind^{4,4a,6,9} | Gurkenstück |
| mit Schnittlauchsoße ^{4,4a,6,9} Mais und Kartoffeln | mit Schnittlauchsoße ^{4,4a,6,9} Mais und Kartoffeln | Traditionell mit Käse ⁶ gebacken | |



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 grundsätzlich nicht als Zutat enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.