

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} mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} ErbSEN und Kartoffelpüree ⁶	5 Gemüse-Köttbullar¹ (aus Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Paprika, Grünkohl) mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} ErbSEN und Kartoffelpüree ⁶	BIO -Gabel-spaghetti^{*4,4a} mit Tomatensoße ^{4,4a,6} und Käse ⁶ zum drüber streuen	Vanillejoghurt ⁶

Dienstag

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

Mittwoch

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

Donnerstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
Hähnchengeschnetzeltes^{4,4a,6,9} mit Mais und Eierknöpfle ^{1,4,4a,4e}	Veg. Valessgeschnetzeltes^{1,4,4a,4d,6,9} (auf Milchbasis) mit Mais und Eierknöpfle ^{1,4,4a,4e}	3 kleine Pfannkuchen^{1,4,4a,6} mit Apfelmus ^c	Obst

Freitag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
2 Panierte Lachschnitten^{3,4,4a,10} (Aquakultur) mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und BIO -Reis[*]	2 Panierte vegane Fischfrikadellen^{4,4a,4b,10} mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und BIO -Reis[*]	Erbseintopf vegetarisch^{4,4a,9} mit einem Mehrkornbrötchen ^{4,4a,4b,4c,4d,11}	Paprika-stick



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 - geschweifelt, 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