

Lunchtime

Woche 26 vom 22.06.-26.06.2026

Orange Umrandung nach DGE-Empfehlung:



Montag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
2 Hähnchensteaks	Paniertes Milchschnitzel^{1, 4, 4a, 4d, 6, 12}	Vegetarische Tortellini^{1, 4, 4a, 6}	Mangojoghurt ⁶
mit karibischer Kokossoße ^{1, 4, 4a, 6, 9} Bohnen und Kartoffelpüree ⁶	mit karibischer Kokossoße ^{1, 4, 4a, 6, 9} Bohnen und Kartoffelpüree ⁶	mit Käsefüllung ⁶ und Käsesoße ^{1, 4, 4a, 6, 9}	

Dienstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
2 Rindfleisch-frikadellen^{1, 4, 4a, 6, 9, 10}	kleine Ofenkartoffeln Rustic	Paniertes Hähnchenschnitzel^{1, 4, 4a}	Obst
mit Roter Soße ^{4, 4a, 6} und -Reis*	mit Erbsen-Fingermöhren und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)	mit Tomatensoße-Primavera ^{1, 4, 4a, 6, 9} und -Spaghetti* ^{4, 4a}	

Mittwoch

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
Gebratene Hähnchenbruststreifen	- Vollkorn-makkaroni*^{4, 4a}	Kaiserschmarrn^{1, 4, 4a, 6}	Möhrensalat
in grüner Pesto-Sahnesoße ^{1, 4, 4a, 6, 9} (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano ^{1, 6}) mit -Makkaroni* ^{4, 4a}	mit grüner Pesto-Sahnesoße ^{1, 4, 4a, 6, 9} (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano ^{1, 6})	mit kaltem Apfelmus ^C	

Donnerstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
Rindergulasch^{4, 4a, 6, 9}	Vegetarisches Geschnetzeltes aus BIO-Soja*^{4, 4a, 6, 12}	Gemüse-Curry^{4, 4a, 6, 9}	Quark-Früchtemüsli ^{4, 4d, 6}
mit Karotten und Spätzle ^{1, 4, 4a}	mit Karotten und Spätzle ^{1, 4, 4a}	aus Blumenkohl, Möhren, Erbsen und -Reis*	

Freitag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
4 panierte Fischstäbchen^{3, 4, 4a} (MSC, Seelachs)	Eieromelette^{1, 6}	Blumenkohl	Obst
mit Rahmspinat ^{4, 4a, 6, 9} und Kartoffeln	mit Rahmspinat ^{4, 4a, 6, 9} und Kartoffeln	mit Bechamelsauce ^{4, 4a, 6, 9} und Kartoffeln	



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.