Lunchtime

Woche 47 vom 16.11.-20.11.2026

Orange Umrandung nach DGE-Empfehlung:

	Wunschessen der Kinder	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
Montag	**3 kleine Geflügelbratwürste "Nürnberger Art"**[6,9,10,6] mit Ketchupsoße[9,10] und kleinen Ofenkartoffeln Rustik	**Eieromelette**[1,6,C] mit gestobten Möhren[4,4a,6,9] und Kartoffeln	**Hähnchen-Gyros** mit Krautsalat[C,H] Tzatziki[6] und einer Pitatasche[4,4a]	Vanille-pudding[6]

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
Dienstag	**Hähnchen-geschnetzeltes**[4,4a,6,9] mit Mais und Bio-Reis*	**Vegetarisches Frikassee**[1,4,4a,4d,6,9] **aus Valess** mit Mais und Bio-Reis*	**Bunte Gemüse-Kartoffelsuppe**[4,4a,9] mit einem Geflügelwürstchen[B,C] und einem Brötchen[4,4a]	Obst

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
Mittwoch	Bio-**Spaghetti***[4,4a] mit Rinder-bolognaise[4,4a]	Bio-**Vollkorn-spaghetti***[4,4a] mit Linsen-bologanise[4,4a,9]	**5 Gemüse-Köttbullar**[1] **(aus Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Paprika, Grünkohl)** mit cremiger Champignonsoße[4,4a,6,9] und Gnocchis[1]	Bananen-quark[6]

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
Donnerstag	**5 Geflügel-hackbällchen**[1,4,4a] mit Rahmsoße[4,4a,6,9] Brokkoli und Kartoffelpüree[6]	**5 Vegane Hackbällchen**[4,4a,10] **(aus Weizenprotein)** mit vegetarischer Rahmsoße[4,4a,6,9] Brokkoli und Kartoffelpüree[6]	**3 kleine Pfannkuchen**[1,4,4a,6] mit kaltem Apfelmus[C]	Obst

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
Freitag	**2 Panierte Lachsschnitten**[3,4,4a,10] **(Aquakultur)** mit Kräuterquark[6] (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln	**2 panierte vegane Fisch-frikadellen**[4,4a,4b,10] mit Kräuterquark[6] (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln	Nudelplatte: **Mezzelune Spinaci**[4,4a] **Teigtaschen mit Spinatfüllung und** Bio-**Farfalle***[4,4a] mit Tomatenfrisch-käsesoße[1,4,4a,6,9]	Gurkenstick

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.