

# Lunchtime

Woche 17 vom 20.04.-24.04.2026

Orange Umrandung nach DGE-Empfehlung:



## Montag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
<b>2 Rinderfrikadellen</b> <sup>1, 4, 4a, 9, 10</sup>	<b>Gemüsefrikadelle "natur"</b> <sup>1, 4, 4a</sup> aus Möhren, Erbsen, Mais	<b>BIO-Gabelspaghetti</b> <sup>*4, 4a</sup>	Erdbeeryoghurt <sup>6</sup>
mit Rahmsoße <sup>4, 4a, 6, 9</sup> Bohnen und Kartoffeln	mit vegetarischer Rahmsoße <sup>4, 4a, 6, 9</sup> Bohnen und Kartoffeln	mit Tomatensoße <sup>4, 4a, 6</sup> und Käse <sup>6</sup> zum drüber streuen	

## Dienstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
<b>4 Fischstäbchen</b> <sup>3, 4, 4a</sup> (MSC, Seelachs)	<b>3 Panierte Gemüsestäbchen</b> <sup>1, 4, 4a, 6, 9</sup> (aus Karotten, Brokkoli, Mais, Sellerie und Käse <sup>6</sup> )	<b>Kürbis-Nudeln</b> <sup>1, 4, 4a, 6, 9</sup>	Gurkensalat
mit Tomatenfrischkäsesoße <sup>1, 4, 4a, 6, 9</sup> und BIO-Reis <sup>*</sup>	mit Tomatenfrischkäsesoße <sup>1, 4, 4a, 6, 9</sup> und BIO-Reis <sup>*</sup>	aus BIO-Makkaroni <sup>*4, 4a</sup> mit einer Hokkaidokürbisssoße <sup>1, 4, 4a, 6, 9</sup> und gerösteten Kürbiskernen	

## Mittwoch

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
<b>5 Chicken Nuggets</b> <sup>4, 4a, 9</sup>	<b>5 Vegetarische Nuggets auf Milchbasis</b> <sup>1, 4, 4a, 4d, 6</sup>	<b>Apfel-Kokos-Curry-Cremesuppe</b> <sup>6, 9, 10</sup> (Achtung leicht scharf)	Obst
mit "süß-saurem" Dip <sup>9</sup> Mais und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	mit "süß-saurem" Dip <sup>9</sup> , Mais und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	mit zwei Brötchenstangen <sup>4, 4a</sup>	

## Donnerstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
<b>Rindergulasch</b> <sup>4, 4a, 6, 9</sup>	<b>Sojageschnitzeltes</b> <sup>4, 4a, 6, 12</sup> aus BIO-Soja <sup>*12</sup>	<b>3 American Pancakes</b> <sup>1, 4, 4a, 6</sup>	Pfirsichquark <sup>6</sup>
mit Erbsen und BIO-Reis <sup>*</sup>	mit Erbsen und BIO-Reis <sup>*</sup>	mit Kirschkompott und kaltem Apfelsauce <sup>C</sup>	

## Freitag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
<b>2 Hähnchensteaks</b>	<b>Milchschnitzel "natur"</b> <sup>1, 4, 4a, 6, 12</sup>	<b>Ofenkartoffeln Rustic</b>	Obst
mit grüner Pesto-Sahnesoße <sup>1, 4, 4a, 6, 9</sup> (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano <sup>1, 6</sup> ) und BIO-Spaghetti <sup>*4, 4a</sup>	mit grüner Pesto-Sahnesoße <sup>1, 4, 4a, 6, 9</sup> (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano <sup>1, 6</sup> ) und BIO-Vollkornspaghetti <sup>*4, 4a</sup>	mit Erbsen, Fingermöhren und Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch)	



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.