

# Lunchtime

Woche 50 vom 08.12.-12.12.2025

Orange Umrundung nach DGE-Empfehlung:



## Montag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
2 Hähnchenbrust-spieße	Blumenkohl-Käse-Medaillon <sup>1,4,4a,6,9</sup>	Gemüsesuppe <sup>9</sup> aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie <sup>9</sup> , Porree	Schoko-pudding <sup>6</sup>
mit Cajun-Kokossoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Mais und Eierknöpfle <sup>1,4,4a,4e</sup>	mit Cajun-Kokossoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Mais und Eierknöpfle <sup>1,4,4a,4e</sup>	mit Hühnerfleisch-einlage und eine Brotstange <sup>4,4a</sup>	

## Dienstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
5 Rindfleischbällchen	5 Sojabällchen <sup>12</sup>	Orientalische Gemüse-Tajine aus Karotten, Kartoffeln, Paprika <sup>4,4a,9</sup>	Schoko-Weihnachtsmann <sup>6,12</sup>
mit Käsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Karotten und KartoffelpüTZel <sup>1,4,4a</sup>	mit Käsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Karotten und KartoffelpüTZel <sup>1,4,4a</sup>	mit Couscous <sup>4,4a,9</sup> Blumenkohl-Falafelbällchen <sup>11</sup> und Minz-Joghurt <sup>6</sup>	

## Mittwoch

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
5 Chicken Nuggets <sup>4,4a,9</sup>	5 Vegetarische Nuggets <sup>1,4,4a,4d,6</sup> (auf Milchbasis)	BIO-Vollkorn-spaghetti <sup>*4,4a</sup>	Möhren-salat
mit Ketchup und KartoffelpüTZel <sup>6</sup>	mit Ketchup und KartoffelpüTZel <sup>6</sup>	mit Brokkolissoße <sup>4,4a,6,9</sup>	

## Donnerstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
Rindergulasch <sup>4,4a,6</sup>	Bolognese <sup>4,4a,12</sup> aus BIO-Soja <sup>*12</sup>	Eieromelette <sup>1,6</sup>	Bananen-quark <sup>6</sup>
in fruchtiger Schmorsoße <sup>4,4a,9</sup> mit Bohnen und BIO-Reis <sup>*</sup>	mit Bohnen und BIO-Reis <sup>*</sup>	mit holländischer Soße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Erbsen und Röstkartoffeln	

## Freitag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
4 panierte Fischstäbchen <sup>3,4,4a</sup> (MSC, Seelachs)	3 Panierter Gemüestäbchen <sup>1,4,4a,6,9</sup> (aus Karotten, Brokkoli, Mais, Sellerie <sup>9</sup> , Käse <sup>9</sup> )	2 Grillfische <sup>3,6</sup> (MSC, Seelachs) „mediterran gewürzt“	Obst
mit Rahmspinat <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffeln	mit Rahmspinat <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffeln	mit Kräutersahnesoße <sup>4,4a,6,9</sup> Mais 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.