

Lunchtime

Woche 27 vom 29.06.-03.07.2026

Orange Umrandung nach DGE-Empfehlung:



Montag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
3 Chicken Bär ^{4,4a}	5 Gemüse-Köttbullar¹ (aus Kartoffeln, Erbsen, Möhren, Paprika, Grünkohl)	„No Beef Burger“ zum selber bauen^{4,4a,4c,12,A,C} (aus Pflanzenprotein)	Schoko- pudding ⁶
mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Balkangemüse und kleine Ofenkartoffeln Rustik	mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Balkangemüse und kleine Ofenkartoffeln Rustik	Hamburgerbrötchen ^{4,4a,11} Ketchup und Gurkenscheiben ^{10,H}	

Dienstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
Hähnchenkebab	Pierogi Ruski^{1,4,4a,6}	7 kleine Kartoffeltaschen⁶ mit Frischkäsefüllung	Obst
mit Zwiebeln, Tzatziki ⁶ und -Reis*	Nudeltaschen mit Kartoffel-Quarkfüllung ^{1,4,4a,6} mit Kräutersahnesoße ^{4,4a,6,9}	mit grünen Bohnen und roter Pesto-Sahnesoße ^{1,4,4a,6,9,10,C} (aus Sonnenblumenkernen, Tomaten und Grana Padano ^{1,6})	

Mittwoch

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
Rinderge-schnetzeltes ^{4,4a,6,9}	Gemüse-Bolognese^{4,4a,6,9} aus Karotte, Tomate, Zwiebeln, Sellerie ⁹ und Porree	Eieromelette^{1,6}	Obst
mit Erbsen und -Makkaroni* ^{4,4a}	mit -Vollkornmakkaroni* ^{4,4a}	mit gestobten Möhren ^{4,4a,6,9} und Röstkartoffeln	

Donnerstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
Gemüsesuppe⁹ aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie ⁹ und Porree	Gemüsesuppe^{1,6,9} aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie ⁹ und Porree	Kartoffelgratin^{1,4,4a,6,9}	Erdbeerquark ⁶
mit Hühnerfleisch-einlage und einem Mehrkornbaguettebrötchen ^{4,4a,4b,4c,4d}	mit Eieinlage ^{1,6} und einem Mehrkornbaguettebrötchen ^{4,4a,4b,4c,4d}	mit Bechamelsauce ^{1,4,4a,6,9} und Käse ⁶ gebacken Dessert: Möhrensalat	

Freitag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
2 Lachsriegel^{3,9} (Aquakultur) <small>Achtung: kann Gräten enthalten</small>	Knusperfrikadelle^{4,4a} (aus Weizenprotein)	Lasagne vom Rind^{4,4a,6,9}	Gurkenstück
mit Schnittlauchsoße ^{4,4a,6,9} Mais und Kartoffeln	mit Schnittlauchsoße ^{4,4a,6,9} Mais und Kartoffeln	Traditionell mit Käse ⁶ gebacken	



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 Süßphat, 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.