

Lunchtime

Woche 50 vom 08.12.-12.12.2025

Orange Umrandung nach DGE-Empfehlung:



Montag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
2 Hähnchenbrustspieße	Blumenkohl-Käse-Medaillon^{1,4,4a,6,9}	Gemüsesuppe⁹ aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie⁹, Porree	Schoko-pudding ⁶
mit Cajun-Kokossoße ^{1,4,4a,6,9} Mais und Eierknöpfe ^{1,4,4a,4e}	mit Cajun-Kokossoße ^{1,4,4a,6,9} Mais und Eierknöpfe ^{1,4,4a,4e}	mit Hühnerfleisch-einlage und eine Brotstange ^{4,4a}	

Dienstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
5 Rindfleischbällchen	5 Sojabällchen¹²	Orientalische Gemüse-Tajine aus Karotten, Kartoffeln, Paprika^{4,4a,9}	Schoko-Weihnachts-mann ^{6,12}
mit Käsesoße ^{1,4,4a,6,9} Karotten und Kartoffelspätzle ^{1,4,4a}	mit Käsesoße ^{1,4,4a,6,9} Karotten und Kartoffelspätzle ^{1,4,4a}	mit Couscous ^{4,4a,9} Blumenkohl-Falafelbällchen ¹¹ und Minz-Joghurt ⁶	

Mittwoch

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
5 Chicken Nuggets^{4,4a,9}	5 Vegetarische Nuggets^{1,4,4a,4d,6} (auf Milchbasis)	BIO-Vollkorn-spaghetti^{*,4,4a}	Möhren-salat
mit Ketchup und Kartoffelpüree ⁶	mit Ketchup und Kartoffelpüree ⁶	mit Brokkolisöße ^{4,4a,6,9}	

Donnerstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
Rindergulasch^{4,4a,6}	Bolognese^{4,4a,12} aus BIO-Soja^{*,12}	Eieromelette^{1,6}	Bananen-quark ⁶
in fruchtiger Schmorsoße ^{4,4a,9} mit Bohnen und BIO-Reis [*]	mit Bohnen und BIO-Reis [*]	mit holländischer Soße ^{1,4,4a,6,9} Erbsen und Röstkartoffeln	

Freitag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
4 panierte Fischstäbchen^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	3 Panierte Gemüsestäbchen^{1,4,4a,6,9} (aus Karotten, Brokkoli, Mais, Sellerie⁹, Käse⁶)	2 Grillfische^{3,6} (MSC, Seelachs) „mediterran gewürzt“	Obst
mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	mit Kräutersahne-soße ^{4,4a,6,9} 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 Konservierungsmittel, 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.