Lunchtime

Woche 48 vom 23.11.-27.11.2026

Orange Umrandung nach DGE-Empfehlung:

Montag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
2 Hähnchensteaks	**Paniertes Milch-schnitzel**[1,4,4a,4d,6,12]	**Blumenkohl**	Mango-joghurt[6]
mit karibischer Kokossoße[1,4,4a,6,9] Bohnen und Kartoffelpüree[6]	mit karibischer Kokossoße[1,4,4a,6,9] Bohnen und Kartoffelpüree[6]	mit Bechamel-soße[4,4a,6,9] und Kartoffeln	

Dienstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
5 kleine Fischfrikadellen[3,4,4a,6] **„natur" (Seelachs)**	**kleine Ofenkartoffeln Rustic**	**Paniertes Hähnchen-schnitzel**[1,4,4a,4c]	Obst
mit Schnittlauch-soße[4,4a,6,9] Erbsen-Fingermöhren und Kartoffeln	mit Erbsen-Fingermöhren und Kräuterquark[6] (aus Petersilie und Schnittlauch)	mit Tomatensoße-Primavera[1,4,4a,6,9] und BIO-Spaghetti*[4,4a]	

Mittwoch

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
Gebratene Hähnchenbrust-streifen	BIO-**Vollkorn-makkaroni***[4,4a]	**Kaiserschmarrn**[1,4,4a,6]	Möhren-salat
in grüner Pesto-Sahnesoße[1,4,4a,6,9] (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano[1,6]) mit BIO-Makkaroni*[4a]	mit grüner Pesto-Sahnesoße[1,4,4a,6,9] (aus Sonnenblumenkernen, Basilikum und Grana Padano[1,6])	mit kaltem Apfelmus[C]	

Donnerstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
Rindergulasch[4,4a,6,9]	**Vegetarisches Geschnetzeltes aus BIO-Soja***[4,4a,6,12]	**Kichererbsen-Gemüsecurry**[4,4a,9,10]	Milchreis[6]
mit Karotten und Spätzle[1,4,4a]	mit Karotten und Spätzle[1,4,4a]	mit Paprika- und Brokkoligemüse und BIO-Reis*	

Freitag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
4 panierte Fischstäbchen[3,4,4a] **(MSC, Seelachs)**	**Eieromelette**[1,6,C]	**2 Rindfleisch-frikadelle**[1,4,4a,9,10]	Obst
mit Rahmspinat[4,4a,6,9] und Kartoffeln	mit Rahmspinat[4,4a,6,9] und Kartoffeln	mit roter Soße[4,4a,6] Mais und BIO-Reis*	

BIO

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.