

KW 35	Montag 24.08.2026	Dienstag 25.08.2026	Mittwoch 26.08.2026	Donnerstag 27.08.2026	Freitag 28.08.2026
Menü I	Hühnerfrikassee Karotten Champignons Spargel BIO Vollkornreis	Currywurst (Geflügel) Hausgemachte Currysauce Potato Dippers	Königsberger Klopse (Rind) Kapernsauce Rote Beete Dampfkartoffeln 	Mini-Knusperschnitzel (Hähnchen) Vegetarische BIO-Ravioli (Gemüsefüllung) Brokkoli- Rahmsauce	Seelachsfilet Karottensauce Erbsenreis (BIO-Reis) 
Zusätze & Allergene	-	2,3,8	1,2,A,G	D,d1,G,J	G
Menü II	Gemüsefrikassee Karotten Champignons Spargel BIO Vollkornreis  	Vegetarische Currywurst (Quorn) Hausgemachte Currysauce Potato Dippers 	Gemüsebällchen Kapernsauce Rote Beete Dampfkartoffeln	Vegetarische BIO-Ravioli (Gemüsefüllung) Brokkoli- Rahmsauce Gegrillte Kirschtomaten  	Gemüsefrikadelle Karottensauce Erbsenreis (BIO-Reis)
Zusätze & Allergene	-	2,3,8,A	1,2,A,G	D,d1,G,J	A,D,d1,G
 Salatbar	Knabberrohkost*	täglich frischer Salat und diverse Rohkost**	täglich frischer Salat und diverse Rohkost**	täglich frischer Salat und diverse Rohkost**	täglich frischer Salat und diverse Rohkost**
 Nachttisch	Obst	Butterkekspudding	Obst	Hausgemachter Zitronenkuchen	Obst
Zusätze & Allergene		D,d1,G		A,D,d1,G	

Spiralnudeln, Penne, Vollkornspiralen, Vollkornpenne, Spätzle, Farfalle, Reis, Vollkornreis, Ravioli und Bulgur für Euch immer in BIO Qualität - zertifiziert durch DE-ÖKO-039 GfRS

Die Angebote / Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

*im Wechsel Karotte, Gurke, Paprika und Tomate ** Standardmäßig enthalten: Eisbergsalat, Tomate und Gurke / Dressing: Italian Dressing (K) & Joghurt-Dressing (A,G) 1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Süßungsmitteln, 3 mit Phosphat, 4 mit Farbstoff, 5 mit Geschmacksverstärker, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Antioxidationsmittel 9 chininhaltig, 10 koffeinhaltig, A enthält Eier/ Eierzeugnisse, B enthält Erdnüsse/ Erdnusserzeugnisse, C enthält Fisch/Fischerzeugnisse, D enthält glutenhaltiges Getreide/ Erzeugnisse daraus, d1 Weizen, Dinkel, Khorsan-Weizen, d2 Roggen, d3 Gerste, d4 Hafer, E enthält Krebstiere/ Krebstiererzeugnisse, F enthält Lupinen/ Lupinenerzeugnisse, G enthält Milch/Milcherzeugnisse, einschl. Laktose, H enthält Schalenfrüchte (Nüsse)/ Erzeugnisse daraus, h1 Haselnüsse, h2 Walnüsse, h3 Cashewnüsse, h4 Pekannüsse, h5 Paranüsse, h6 Macadamia/Queenslandnüsse, h7 Pistazien, h8 Mandeln, I geschwefelt bzw. enthält Schwefeldioxid und Sulfite, J enthält Sellerie/ Sellerieerzeugnisse, K enthält Senf/Senferzeugnisse, L enthält Sesam/ Sesamerzeugnisse, M enthält Sojabohnen/ Sojaerzeugnisse, N enthält Weichtiere/ -erzeugnisse. Wir weisen darauf hin, dass in der Deklaration der Allergene auf dem Speiseplan unbeabsichtigte Spuren allergenen Stoffe (verursacht durch sog. Kreuzkontaminationen) nicht berücksichtigt sind.