

Lunchtime



Astrid-Lindgren-Schule
Woche 15 vom 07.04.25-11.04.25

Montag

Menü 1	Nachtisch
Paniertes Hähnchenschnitzel^{1,4,4a}	Vanillepudding ⁶
mit Geflügelsoße ^{4,4a,6,9} , Mais und Kartoffeln	

Dienstag

Menü 1	Nachtisch
Lasagne vom Rind^{4,4a,6,9}	Obst
"Traditionell Italienisch"	

Mittwoch

Menü 1	Nachtisch
3 Kartoffelpuffer^{1,4,4a,4d,9}	Mandarinenquark ⁶
mit Apfelmus ^c	

Donnerstag

Menü 1	Nachtisch
Hamburger zum selber bauen	Schokohase ^{6,12}
Rindfleischpatti ¹⁰	
Hamburgerbrötchen ^{4,4a,11}	
Käsescheibe ⁶ , Röstzwiebeln, Ketchup ⁹ und Gurkenscheiben ^{10,H}	

Freitag

Menü 1	Nachtisch
2 Panierte Lachsschnitten^{3,4,4a,10} (Aquakultur)	Gurkenstück
mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	

Die Menüs und Komponenten mit dem -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.



Unsere Zertifizierungsnummer: DE-SH-012-12009-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.