

# Lunchtime



**Astrid-Lindgren-Schule**  
Woche 28 vom 07.07.25-11.07.25

**Montag**

Menü 1	Nachtisch
<b>Gemüsesuppe<sup>9</sup></b> aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie <sup>9</sup> , Porree mit Hühnerfleisch- einlage und einer Brotstange <sup>4,4a</sup>	Schoko- pudding <sup>6</sup>

**Dienstag**

Menü 1	Nachtisch
<b>5 Rindfleischbällchen</b> mit Käsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> Karotten und Kartoffelspätzle <sup>1,4,4a</sup>	Obst

**Mittwoch**

Menü 1	Nachtisch
<b>5 Chicken Nuggets<sup>4,4a,9</sup></b> mit Ketchup <sup>9</sup> und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	Möhren- salat

**Donnerstag**

Menü 1	Nachtisch
<b>Rindergulasch<sup>4,4a,6</sup></b> mit Bohnen und  -Reis*	Bananen- quark <sup>6</sup>

**Freitag**

Menü 1	Nachtisch
<b>2 Grillfische<sup>3</sup> (MSC) „mediterran gewürzt“</b> mit Kräutersahne- soße <sup>4,4a,6,9</sup> Mais und Kartoffeln	Obst

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.