

Lunchtime

Astrid-Lindgren-Schule

Woche 39 vom 22.09.25-26.09.25



Montag

Menü 1

2 Hähnchen-brustspieße

mit Cajun-Kokossoße^{1,4,4a,6,9}, Mais und Eierknöpfle^{1,4,4a,4e}



Nachtsich

Schoko-pudding⁶



Dienstag

Menü 1

Orientalische Gemüse-Tajine aus Karotten, Kartoffeln, Paprika^{4,4a,9}

mit Couscous^{4,4a,9}, Blumenkohl-Falafelbällchen¹¹ und Minz-Joghurt⁶



Nachtsich

Obst



Mittwoch

Menü 1

5 Chicken Nuggets^{4,4a,9}

mit Ketchup und Kartoffelpüree⁶



Nachtsich

Möhren-salat

Donnerstag

Menü 1

Bolognese^{4,4a,12} aus BIO-Soja^{*12}

mit Bohnen und BIO-Reis^{*}



Nachtsich

Bananen-quark⁶



Freitag

Menü 1

4 panierte Fischstäbchen^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)

mit Rahmspinat^{4,4a,6,9} und Kartoffeln



Nachtsich

Obst



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.

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.