

Lunchtime



Astrid-Lindgren-Schule
Woche 35 vom 25.08.25-31.08.25

Montag

Menü 1	Nachtisch
"No Beef Burger" zum selber bauen ^{4,4a,4c,12,A,C} (aus Weizenprotein) Hamburger- brötchen ^{4,4a,11} Ketchup ⁹ und Gurkenscheiben ^{10,H}	Schoko- pudding ⁶

Dienstag

Menü 1	Nachtisch
Hähnchenkebab mit Zwiebeln, Tzatziki ⁶ und -Reis*	Obst

Mittwoch

Menü 1	Nachtisch
Rinderge- schnetzeltes ^{4,4a,6,9} mit Erbsen und -Rigatoni* ^{4,4a}	Obst

Donnerstag

Menü 1	Nachtisch
Gemüsesuppe ⁹ aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie ⁹ , Porree mit Hühnerfleisch- einlage und einem Mehrkornbaguette- brötchen ^{4,4a,4b,4c,4d}	Erdbeer- quark ⁶

Freitag

Menü 1	Nachtisch
Lasagne vom Rind ^{4,4a,6,9} Traditionell mit Käse ⁶ gebacken	Gurkenstück

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.