

# Lunchtime



**Astrid-Lindgren-Schule**  
Woche 27 vom 30.06.25-04.07.25

**Montag**

Menü 1	Nachtsich
<b>2 Geflügelwiener<sup>B,C</sup></b> mit Rahmsoße <sup>4,4a,6,9</sup> Erbsen und Kartoffeln Rustik	Vanille- joghurt <sup>6</sup>

**Dienstag**

Menü 1	Nachtsich
 <b>-Vollkorn- spiralen<sup>*4,4a</sup></b> mit veganer Bolognaise <sup>4,4a</sup> aus Erbsenprotein	Obst

**Mittwoch**

Menü 1	Nachtsich
<b>2 Hähnchensteaks</b> mit Geflügelsoße <sup>4,4a,6,9</sup> , Bohnen und Kartoffeln	Kirschquark 6

**Donnerstag**

Menü 1	Nachtsich
<b>3 kleine Pfannkuchen<sup>1,4,4a,6</sup></b> mit Apfelmus <sup>C</sup>	Obst

**Freitag**

Menü 1	Nachtsich
 <b>-Gabel- spaghetti<sup>*4,4a</sup></b> mit Tomatensoße <sup>4,4a,6</sup> und Käse <sup>6</sup> zum drüber streuen	Paprika- stick

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.