

Lunchtime

Woche 17 vom 22.04.2024 - 26.04.2024

Astrid-Lindgren-Schule



Montag

Menü	Nachtisch
Knusperfrikadelle^{4,4a} mit vegt. Bratensoße ^{4,4a,6,9} , Fingermöhren und Kartoffeln	Erdbeerjoghurt ⁶

Dienstag

3 Pfannkuchen^{1,4,4a,6} mit kaltem Apfelmus ^C	Obst
---	------

Mittwoch

paniertes No Chicken Steak^{4,4a,4d,9,12} mit Champignonrahmsoße ^{4,4a,6} , Erbsen und BIO-Reis*	Aprikosenquark ⁶
--	-----------------------------

Donnerstag

Hamburger zum selber bauen Rindfleischpatti ¹⁰ , Hamburgerbrötchen ^{4,4a,11} , Ketchup ⁹ und Gurkenscheiben ^{10,H}	Banane
--	--------

Freitag

4 Fischstäbchen^{3,4,4a} (MSC, Seelachs) mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} und Kartoffelpüree ⁶	Möhrensalat
---	-------------



Unsere Zertifizierungsnummer: "D-SH-012-12008-B"
 * Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012. Alle Tofu- und Sojaprodukte sind ausschließlich Bio-Erzeugnisse.

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-free), 13 - enth. Lupinen, 14 - enth. Weichhölzer, 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 vorbezichneten 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 Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.