



Hermann-Gmeiner-Schule

Montag, 31.03.2025

Menü A

Apfel-Möhren-Frischkost (KV)  



Putengeschnetzeltes süß-sauer mit Paprika, Ananas und Bambussprossen (GG, WZ, SO)  




BIO-Reis (KV)     



Quarkspeise mit Mandarinen (ML) 


Menü B1

Apfel-Möhren-Frischkost (KV)  

Pizza (GG, WZ, 4)  

mit Tomatensugo (KV)   




und ger. Gouda (ML)  



Quarkspeise mit Mandarinen (ML) 




Dienstag, 01.04.2025

Menü A

Eisbergsalat  

mit Himbeerdressing (SE, SU, 2)   

Rinderfrikadelle (EI, SE, GG, WZ)  



mit Paprikasoße Ungarische Art (SL, 7, 4)   

BIO-Reis (KV)     

Berliner (GG, WZ, EI, ML)

Menü B1


Brötchen (GG, WZ, RO) 



Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) (SL, SU, SE, 2)    



Berliner (GG, WZ, EI, ML)

Mittwoch, 02.04.2025


Menü A

Mischgemüse (Möhren, Brokkoli und Bohnen) (KV, 12)    

Fischnuggets (Seelachs) (GG, WZ, EI, FI, SO, ML, 2)  




mit feiner Zitronensoße (ML)  



BIO-Kartoffeln     

Kirschjoghurtspeise (ML) 


Menü B1

Mischgemüse (Möhren, Brokkoli und Bohnen) (KV, 12)    

Gemüsebällchen (EI)   




mit feiner Zitronensoße (ML)  

BIO-Kartoffeln     

Kirschjoghurtspeise (ML) 

Donnerstag, 03.04.2025

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“!

1= Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4= Süßungsmittel, 7= mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12= Farbstoffe, 13 = geschwefelt, 15 = geschwärzt, 16= Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, FI = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, GG = glutenhaltiges Getreide, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, KV = Keine Allergene vorhanden, MA = Mandeln, ML = Milch/Laktose, RO = Roggen, SE = Senf, SF = Schalenfrüchte, SL = Sellerie, SM = Sesam, SO = Soja, WN = Walnüsse, WZ = Weizen, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O = täglich und saisonal wechselnd,  = vegetarisch,  = lactosefrei,  = glutenfrei

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.



Die gekennzeichneten Komponenten entsprechen den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Änderungen vorbehalten

Hermann-Gmeiner-Schule

Menü A

Hähnchenschnitzel (paniert) (GG, WZ)  
mit Rahmsoße (ML)  

Herzoginkartoffeln (ML)   

Frischobst  

Menü B1


Griech. Vollkornnudelaufbau mit BIO-Nudeln, Hirtenkäse, Tomaten, Zucchini, Paprika, weißen Bohnen (GG, WZ, ML, SU, 2, 13)








Frischobst  

Freitag, 04.04.2025

Menü B1

Waldorfsalat (mit Sellerie, Apfel und Nüssen) in Joghurtdressing (SL, SF, HN, ML, EI, SE) 




Mehrkornbratling (mit BIO-Getreide) (GG, WZ, SE, ML, EI, HF) 

mit Schnittlauchsoße (ML)    

BIO-Kartoffeln    

Frischobst  

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“!

1= Konservierungsstoffe, 2 = Antioxidationsmittel, 4= Süßungsmittel, 7= mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12= Farbstoffe, 13 = geschwefelt, 15 = geschwärzt, 16= Phosphat, DI = Dinkel, EI = Ei, FI = Fisch, EN = Erdnuss, GE = Gerste, GG = glutenhaltiges Getreide, HF = Hafer, HN = Haselnüsse, KN = Cashewnüsse, KT = Krebstiere, KV = Keine Allergene vorhanden, MA = Mandeln, ML = Milch/Laktose, RO = Roggen, SE = Senf, SF = Schalenfrüchte, SL = Sellerie, SM = Sesam, SO = Soja, WN = Walnüsse, WZ = Weizen, R = Gurke, Kohlrabi, Möhre, Paprika, O = täglich und saisonal wechselnd,  = vegetarisch,  = lactosefrei,  = glutenfrei

Da bei der Produktion alle 14 Hauptallergene verwendet werden, kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.



Die gekennzeichneten Komponenten entsprechen den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie für die Schulverpflegung und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Änderungen vorbehalten