















Hermann-Gmeiner-Schule

Montag, 07.04.2025

Menü A

Rohkost  
 Cevapcici (Rind) (GG, WZ, EI, SE)  
 mit Paprikasoße Ungarische Art (SL, 7, 4)   
 BIO-Reis (KV)    

Menü B1









Frischobst  
 Rohkost  
 Falafelbällchen (GG, WZ) 
 mit Paprikasoße Ungarische Art (SL, 7, 4)   
 BIO-Reis (KV)    
 Frischobst  

Dienstag, 08.04.2025

Menü A









Rohkost  
 Hähnchenbrustfiletstückchen in Schnittlauch-Sahne-Soße (ML)  
 BIO-Reis (KV)    

Menü B1













Beerenquark (ML)  
 Rohkost  
 veg. Moussaka (Auflauf mit Kartoffeln, Tomaten, Auberginen und Zwiebeln) (ML, 12)  
 Beerenquark (ML)  

Mittwoch, 09.04.2025

Menü A



Bunter Krautsalat (grüne Paprika, Möhre) (SU, 2)  
 Hamburger mit Rindfleisch (im Burgerbrötchen) + Remoulade und Ketchup (GG, WZ, SM, SE, SL, EI, 1, 4, 12)  
 Kartoffelwedges    




Menü B1

Frischobst  
 Bunter Krautsalat (grüne Paprika, Möhre) (SU, 2)  
 veg. Hamburger (Falafel im Burgerbrötchen) + Remoulade und Ketchup (GG, WZ, SM, SL, EI, SE, 1, 4, 12)  
 Kartoffelwedges    
 Frischobst  

Donnerstag, 10.04.2025

Menü B1

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“!
 Eisbergsalat  



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.

Hermann-Gmeiner-Schule

mit Cocktaildressing (SU, SE, Ei, 2, 13, 7)  


Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung in Tomatensoße, mit Käse überbacken (GG, WZ, Ei, ML) 



Frischkornbrei mit Früchten (mit BIO-Weizen, Äpfeln, Bananen, Birnen und Apfelsinen) (ML, GG, WZ, 1, 14)

Freitag, 11.04.2025


Menü A

Leipziger Allerlei (Erbsen, Möhren, Spargel) (KV, 12)   



Fischstäbchen (MSC-Seelachs) (GG, WZ, FI) 



mit Remoulade (Ei, FI, SE, ML, 4)  





BIO-Kartoffeln     

Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) (ML) 

Menü B1

Eisbergsalat  

mit Cocktaildressing (SU, SE, Ei, 2, 13, 7)  



Chili sin Carne (mit roten Bohnen, Mais und Paprika) (KV)    




BIO-Reis (KV)     






Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) (ML) 

Menü B2

Eisbergsalat  




mit Cocktaildressing (SU, SE, Ei, 2, 13, 7)  

Chili con Carne (mit Rinderhack, roten Bohnen und Paprika) (KV)   

BIO-Reis (KV)     

Pudding mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) (ML) 

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= Kriebstiere, 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