







## Hermann-Gmeiner-Schule

**Montag, 28.04.2025**

Menü A

Rohkost    
 Pizza (GG, WZ, 4)    
 mit Tomatensugo (KV)     
 Truthahnsalami (1, 2)     
 und ger. Gouda (ML)     
 Aprikosenjoghurtspeise (ML, 2) 

Menü B1















Rohkost    
 BIO-Spirellis (GG, WZ)    
 mit grüner Erbsensoße (ML)    
 Aprikosenjoghurtspeise (ML, 2) 

**Dienstag, 29.04.2025**

Menü A







Mexikogemüse (Kidneybohnen Mais, Möhre, Erbsen, Paprika) (KV, 12)     
 Hähnchennuggets (GG, WZ, 12, 16)    
 mit Currysoße (SU, 7, 2)     
 BIO-Reis (KV)       
 Bananenquark (ML) 

Menü B1

Mexikogemüse (Kidneybohnen Mais, Möhre, Erbsen, Paprika) (KV, 12)     
 Gemüsennuggets (GG, WZ, GE, ML)    
 mit Currysoße (SU, 7, 2)     
 BIO-Reis (KV)       
 Bananenquark (ML) 

**Mittwoch, 30.04.2025**




Menü B1

Kopfsalat    
 mit süßer Joghurttunke (ML)   
 Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung in Tomatensoße, mit Käse überbacken (GG, WZ, EI, ML)   
 Frischobst  

**Freitag, 02.05.2025**

Menü B1

Reibplätzchen (EI, GG, WZ)    
 mit Apfelmus (2)      
 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.