

Hermann-Gmeiner-Schule



Montag, 05.05.2025

Menü A

Gurkensalat in Dilldressing (SE, 2, 4)  
 Fischstäbchen (MSC-Seelachs) (GG, WZ, FI) 
 mit Remoulade (EI, FI, SE, ML, 4)  
 BIO-Kartoffeln     








Frischobst  

Menü B1





Gurkensalat in Dilldressing (SE, 2, 4)  
 Pizza (GG, WZ, 4)  
 mit Tomatensugo (KV)   
 und ger. Gouda (ML)  
 Frischobst  

Dienstag, 06.05.2025

Menü A

Wachsbrechbohnsensalat in Joghurt dressing (SE, EI, ML, 2, 4) 
 Kalbsfrikadelle (GG, WZ, EI)  
 mit Senf-Rahmsoße (mit Estragon) (SE, ML)  
 Kartoffelgratin (ML)  
 Berliner (GG, WZ, EI, ML)

Menü B1












Wachsbrechbohnsensalat in Joghurt dressing (SE, EI, ML, 2, 4) 
 Germknödel mit Fruchtfüllung (GG, WZ, EI, ML, 4) 
 + Soße mit Vanillegeschmack (ML)  
 Berliner (GG, WZ, EI, ML)

Rohkost extra

Rohkost  

Mittwoch, 07.05.2025

Menü A




Rohkost  
 Geflügelwurstscheiben in Currysoße (KV, 16, 7, 2)   
 BIO-Vollkorn-Penne (GG, WZ)     
 Mandarinenjoghurtspeise (ML) 

Menü B1

Rohkost  
 Kartoffelsalat "klassisch" mit Gewürzgerken und BIO-Ei (SE, EI, ML, 4)  
 Gemüseschnitzel (heiß) (GG, WZ)   
 Mandarinenjoghurtspeise (ML) 

Donnerstag, 08.05.2025

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 Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.




Änderungen vorbehalten




Hermann-Gmeiner-Schule

Menü A	<p>Chinakohlsalat mit Mandarinen in Joghurtdressing (ML) </p> <p>Hähnchenschnitzel Cordon Bleu, gefüllt mit Putenschinken und Käse (GG, WZ, EI, ML, 1, 2, 16) </p> <p>mit Rahmsoße (ML)  </p> <p>BIO-Reis (KV)     </p> <p>Menü B1</p> <p>Brötchen (GG, WZ, RO, GE) </p> <p>BIO-Kartoffel-Möhren-Suppe (KV)     </p> <p>Rohkost extra</p> <p>Puttting mit Vanillegeschmack (mit BIO-Milch) (ML) </p> <p>Rohkost  </p>
--------	--

Freitag, 09.05.2025

Menü B1	<p>Rohkost  </p> <p>Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf (mit BIO-Kartoffeln) (ML, EI)  </p> <p>Frischobst  </p>
---------	--

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 Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Änderungen vorbehalten