

## Hermann-Gmeiner-Schule

### Montag, 12.05.2025

#### Menü B1

Gurken-Mais-Salat mit BIO-Kresse (SE, 2, 4)

BIO-Penne (GG, WZ)

mit Tomaten-Basilikum-Soße (KV)

Pfirsich-Joghurt-Speise (ML)

#### Rohkost extra

Rohkost

### Dienstag, 13.05.2025

#### Menü A

Rahmspinat (ML)

Seelachsfilet (paniert) (GG, WZ, FI)

Kartoffelbrei (aus BIO-Kartoffeln) (ML, 12)

Apfel-Körner-Quark (mit BIO-Weizen) (ML, GG, WZ)

#### Menü B1

Rahmspinat (ML)

BIO-Kräuterrührei (EI, ML)

Kartoffelbrei (aus BIO-Kartoffeln) (ML, 12)

### Mittwoch, 14.05.2025

#### Menü A

Krautsalat (SU, 2)

Dönerfleisch

mit Zwiebeln (KV)

im Fladenbrot (GG, WZ, SM)

mit Tsatsiki (ML)

Frischobst

#### Menü B1

Krautsalat (SU, 2)

Vegetarisches Gyros (GG, WZ, SO, SL)

im Fladenbrot (GG, WZ, SM)

mit Tsatsiki (ML)

Frischobst

### Donnerstag, 15.05.2025

#### Menü A

BIO-Möhrengemüse (KV)

Rinderfrikadelle (EI, SE, GG, WZ)

mit Rahmsoße (ML)

BIO-Kartoffeln

#### Menü B1

Bananen-Schoko-Kuchen (GG, WZ, EI, 12, 2)

Bio-Linsen-Hirse-Bällchen (GG, WZ, HF, EI)

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

Rohkost extra  
 mit Schnittlauch-Sahne-Soße (ML)   
 BIO-Kartoffeln       
 Bananen-Schoko-Kuchen (GG, WZ, Ei, 12, 2)   
 Rohkost  

Freitag, 16.05.2025




Menü A

Rohkost    
 Hähnchenbrustfiletstreifen in Frischkäse-Paprika-Soße (ML)  

Menü B1

Naturreis (KV)      
 Frischobst    
 Rohkost    
 Kartoffelpüree-Karotten-Auflauf (ML, 12)    
 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 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

DE-ÖKO-006