



Hermann-Gmeiner-Schule

Montag, 19.05.2025

Menü B1


Brötchen (GG, WZ, RO, GE) 
 Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) (SL, SU, SE, 2) 



Menü B2


Ananas-Kokos-Joghurt (ML) 
 Brötchen (GG, WZ, RO, GE) 
 Linseneintopf (BIO-Kartoffeln, Möhren, Linsen, Sellerie, Lauch) (SL, SU, SE, 2) 
 + 1 Geflügelwiener (ML, SL, SE, 1, 16) 
 Ananas-Kokos-Joghurt (ML) 

Dienstag, 20.05.2025

Menü A


Chinakohlsalat mit Paprikastreifen in Essig-Öl-Dressing (SE, 2, 4) 


Hähnchenbrustfilet (natur) 
 in Paprikarahmsoße (ML) 

BIO-Vollkorn-Penne (GG, WZ) 

Donut (GG, WZ, SO, ML)

Menü B1

Chinakohlsalat mit Paprikastreifen in Essig-Öl-Dressing (SE, 2, 4) 


Hirse-Gemüse-Auflauf (mit BIO-Hirse, Brokkoli, Blumenkohl, Möhren) mit Käse überbacken (ML) 


Donut (GG, WZ, SO, ML)


Mittwoch, 21.05.2025

Menü B1

Rohkost 


2 Pfannkuchen (ML, EI, GG, WZ) 


mit Apfelmus (2) 


Frischobst 


Donnerstag, 22.05.2025


Menü A

Gemüsesalat (mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Mais) in leichtem Mayonnaise-Dressing (EI, SE, 2, 4) 




Pizza (GG, WZ, 4) 

mit Tomatensugo (KV) 

mit Geflügelschinkenstreifen (1, 2, 16) 

und ger. Gouda (ML) 

Orangen-Vanille-Creme (ML)  „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 B1

Gemüsesalat (mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Mais) in leichtem Mayonnaise-Dressing (EI, SE, 2, 4)



Pizza (GG, WZ, 4)



mit Tomatensugo (KV)



und ger. Gouda (ML)



Orangen-Vanille-Creme (ML)



Freitag, 23.05.2025

Menü A

BIO-Erbсен-Möhrengemüse (KV)



Rinderköfte (orientalische Fleischbällchen mit Paprikastreifen) (EI, GG, WZ)



mit Tomatensoße (KV)



BIO-Reis (KV)



Frischobst



Menü B1

BIO-Erbсен-Möhrengemüse (KV)



Kichererbsenbratling (GG, WZ, EI, ML, SE, HF)



mit Tomatensoße (KV)



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 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