

Hermann-Gmeiner-Schule

Montag, 26.05.2025

Menü A
















Rohkost  
 Nürnberger Geflügelrostbratwürstchen ⁽¹⁶⁾   
 mit Bratensoße ^(SE)   

Menü B1















Kroketten ^(ML)  
 Beerenquark ^(ML) 
 Rohkost  
 vegane Bratwurst ^(SL, SO)    
 mit Bratensoße ^(SE)   
 Kroketten ^(ML)  
 Beerenquark ^(ML) 

Dienstag, 27.05.2025

Menü A




Gemischte Blattsalate  
 mit Joghurt-Basilikumdressing ^(ML)  
 Köttbular (Rinderhackbällchen)   
 mit Preiselbeer-Rahmsoße ^(ML)  
 BIO-Kartoffeln    
 Frischobst  

Menü B1







Gemischte Blattsalate  
 mit Joghurt-Basilikumdressing ^(ML)  
 Brokkoli-Nuss-Ecke ^(GG, WZ, HF, SF, HN)  
 mit Preiselbeer-Rahmsoße ^(ML)  
 BIO-Kartoffeln    
 Frischobst  

Mittwoch, 28.05.2025




Menü A

Rohkost  
 Tortellini al forno (Nudeln mit Ricotta-Füllung, Putenstreifen, Tomaten, Paprika) mit Käse überbacken ^(GG, WZ, ML) 

Menü B1

Erdbeer-Rhabarber-Kompott ^(KV, 12)  
 Brötchen ^(GG, WZ, RO, GE) 
 Erbseneintopf (mit BIO-Kartoffeln, Erbsen, Sellerie, Möhren und Lauch) ^(SL, SE)    
 Erdbeer-Rhabarber-Kompott ^(KV, 12)  

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