












KW 07	Montag 09.02.2026	Dienstag 10.02.2026	Mittwoch 11.02.2026	Donnerstag 12.02.2026	Freitag 13.02.2026
<b>Menü I</b>	Paprika- Hähnchenpfanne   Tomaten   Zwiebeln   grüne Tortellini 	Currywurst (Geflügel)  Currysauce   Potato Dippers	Köttbullar vom Rind   Rahmsauce   Preiselbeeren   Erbsen   Hausgemachter Kartoffelstampf	AlsterFoods Veggie Pizza   Tomate   Mais   Gouda 	
<b>Zusätze &amp; Allergene</b>	D,d1,G	3,8	G	D,d1,G	4,D,d1,G
<b>Menü II</b>	Paprika- Gemüsepfanne   Broccoli   Blumenkohl   grüne Tortellini	Vegetarische Currywurst (Quorn)   Currysauce   Potato Dippers	Plantbullar (Soja)   Rahmsauce   Prelselbeeren   Erbsen   Hausgemachter Kartoffelstampf 	Chili sin Carne (Soja)   Kidneybohnen   Mais   Vollkornreis 	
<b>Zusätze &amp; Allergene</b>	D,d1,G	3,A	G,M	M	4,G
<b>Zusätze &amp; Allergene</b>	G	1,D,d1	7,8,I	-	8,A,D,d1,G,J
 <b>Salatbar</b>	Knabberrohkost*	täglich frischer Salat und diverse Rohkost**	täglich frischer Salat und diverse Rohkost**	täglich frischer Salat und diverse Rohkost**	
<b>Nachttisch</b>	Obst	 Milchpudding Schokolade 	 Obst 	 Obst	
<b>Zusätze &amp; Allergene</b>		G			G

**Spiralnudeln, Penne, Vollkornspiralen, Vollkornpenne, Spätzle und Bulgur für Euch immer in BIO Qualität - zertifiziert durch DE-ÖKO-039 GfRS**

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

\*im Wechsel Karotte, Gurke, Paprika und Tomate \*\* Standardmäßig enthalten: Eisbergsalat, Tomate und Gurke / Dressing: Italian Dressing (K) & Joghurt-Dressing (A,G) 1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Süßungsmitteln, 3 mit Phosphat, 4 mit Farbstoff, 5 mit Geschmacksverstärker, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Antioxidationsmittel 9 chininhaltig, 10 koffeinhaltig, A enthält Eier/ Eierzeugnisse, B enthält Erdnüsse/ Erdnusserzeugnisse, C enthält Fisch/Fischerzeugnisse, D enthält glutenhaltiges Getreide/ Erzeugnisse daraus, d1 Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, d2 Roggen, d3 Gerste, d4 Hafer, E enthält Krebstiere/ Krebstiererzeugnisse, F enthält Lupinen/ Lupinenerzeugnisse, G enthält Milch/Milcherzeugnisse, einschl. Laktose, H enthält Schalenfrüchte (Nüsse)/ Erzeugnisse daraus, h1 Haselnüsse, h2 Walnüsse, h3 Cashewnüsse, h4 Pekannüsse, h5 Paranüsse, h6 Macadamia/Queenslandnüsse, h7 Pistazien, h8 Mandeln, I geschwefelt bzw. enthält Schwefeldioxid und Sulfite, J enthält Sellerie/ Sellerieerzeugnisse, K enthält Senf/Senferzeugnisse, L enthält Sesam/ Sesamerzeugnisse, M enthält Sojabohnen/ Sojaerzeugnisse, N enthält Weichtiere/ -erzeugnisse. Wir weisen darauf hin, dass in der Deklaration der Allergene auf dem Speiseplan unbeabsichtigte Spuren allergenen Stoffe (verursacht durch sog. Kreuzkontaminationen) nicht berücksichtigt sind.