

Lunchtime

Woche 51 vom 16.12.-20.12.2024

Orange Umrandung nach DGE-Empfehlung:



Montag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
Rindfleischsoße á la Chili con Carne^{4,4a,9}	Chili sin Carne^{4,4a,9,12}	4 panierte Gemüsestäbchen^{1,4,4a,6}	Erdbeerjoghurt ⁶
aus roten Bohnen, Mais, Paprika und -Reis*	aus roten Bohnen, Mais, Paprika, BIO-Soja ¹² und -Reis*	mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	

Dienstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
2 Geflügel Hot Dogs^{4,4a,9,10,B,C,H}	2 Veggi Hot Dogs^{4,4a,9,10,A,H}	Gabelspaghetti^{*4,4a}	Obst
Geflügelwiener ^{B,C} , Röstzwiebeln, Ketchup ⁹ Gurkenscheiben ^{10,H} und Hot Dog Brötchen ^{4,4a}	Veggi Wiener ^A , Röstzwiebeln, Ketchup ⁹ Gurkenscheiben ^{10,H} und Hot Dog Brötchen ^{4,4a}	mit Tomatensoße ^{4,4a,6}	

Mittwoch

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
Hühnerfrikassee^{4,4a,6,9}	4 Gemüse-Köttbullar¹	Gemüse Eintopf^{1,9} (aus Suppengrün ⁹ , Karotten, Kohlrabi, Bohnen, Blumenkohl)	Kirschquark ⁶
mit Karottenscheiben und -Reis*	mit Bratensoße ^{4,4a,6,9,10} Karottenscheiben und -Reis*	mit Eeinlage ¹ und einer Laugenbrezel ^{4,4a,4c}	

Donnerstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
Puten-carbonara^{4,4a,6,9,B,6}	Tomaten-carbonara^{4,4a,6,9}	Bratreis aus -Reis* mit Ei^{1,6,9}	Apfel-Möhrensalat
mit -Spaghetti ^{*4,4a}	mit -Vollkornspaghetti ^{*4,4a}	mit Mais und Ketchupsoße ^{9,10}	

Freitag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
2 panierte Seelachsschnitten^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	Paniertes Gemüseschnitzel^{1,4,4a,6,9}	4 vegetarische Nuggets^{1,4,4a,4d,6}	Paprikastick
mit Erbsen-Fingermöhren, Kartoffeln und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)	mit Erbsen-Fingermöhren, Kartoffeln und Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)	mit Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Fingermöhren und Röstkartoffeln	



Unsere Zertifizierungsnummer: DE-SH-012-12008-B

*Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012.

Legende der Allergene und Zusatzstoffe:

1 - enth. Ei, 2 - enth. Erdnüsse, 3 - enth. Fisch, 4 - enth. Gluten, 4a - Weizen, 4b - Roggen, 4c - Gerste, 4d - Hafer, 4e - Dinkel, 4f - Kamut, 5 - enth. Krebstiere, 6 - enth. Milch einschl. Laktose, 7 - enth. Schalenfrüchte, 7a - Mandeln, 7b - Haselnüsse, 7c - Walnuss, 7d - Cashewnuss, 7e - Pekannuss, 7f - Paranuss, 7g - Pistazie, 7h - Macadamianuss, 8 - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, 9 - enth. Sellerie, 10 - enth. Senf, 11 - enth. Sesam, 12 - enth. Soja (gen-tech-frei), 13 - enth. Lupinen, 14 - enth. Weichtiere, A - mit Farbstoff, B - mit Konservierungsstoff, C - mit Antioxidationsmittel, D - mit Geschmacksverstärker, E - geschwefelt, F - geschwärzt, G - mit Phosphat, H - mit Süßungsmittel, I - enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam), J - gewachst

Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittelreaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse verändert oder unverändert im Menü enthalten sind. Unbeabsichtigte und technisch unvermeidbare Übertragungen auf Produkte, die dieses Allergen grundsätzlich nicht als Zutat enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.