

# Lunchtime

Woche 21 vom 20.05.2024 - 24.05.2024



Orange Umrandung nach DGE Empfehlung:

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
<b>Montag</b>	---	---	---	
<b>Dienstag</b>	<b>Hähnchenkebab</b> mit Zwiebeln, Tzatziki <sup>6</sup> und -Reis*	<b>Pierogi Ruski<sup>1,4,4a,6</sup></b> Nudeltaschen mit Kartoffel-Quarkfüllung <sup>1,4,4a,6</sup> mit Kräutersoße <sup>4,4a,6,9</sup>	<b>Milchreis<sup>6</sup></b> mit Kirschkompott	Obst
<b>Mittwoch</b>	<b>Rindergeschnetzeltes<sup>4,4a,6,9</sup></b> mit Erbsen und -Vollkornmakkaroni* <sup>4,4a</sup>	<b>Gemüse-Bolognese<sup>4,4a,6,9</sup></b> aus Karotte, Tomate, Zwiebeln, Sellerie <sup>9</sup> , Porree mit -Vollkornmakkaroni* <sup>4,4a</sup>	<b>Asiatische Nudelpfanne<sup>4,4a,12</sup></b> Marinierte BIO-Nudeln* <sup>4,4a,12</sup> mit Gemüse (Nudeln+Gemüse getrennt)	Obst
<b>Donnerstag</b>	<b>Gemüsesuppe<sup>9</sup></b> aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie <sup>9</sup> , Porree mit Hühnerfleischeinlage und einem Mehrkornbaguettebrötchen <sup>4,4a,4b,4c,4d</sup>	<b>Gemüsesuppe<sup>1,6,9</sup></b> aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie <sup>9</sup> , Porree mit Eieinlage <sup>1,6</sup> und einem Mehrkornbaguettebrötchen <sup>4,4a,4b,4c,4d</sup>	<b>Eieromelette<sup>1,6</sup></b> mit gestobten Möhren <sup>4,4a,6,9</sup> und Röstkartoffeln	Erdbeerquark <sup>6</sup>
<b>Freitag</b>	<b>2 panierte Lachsschnitten<sup>3,4,4a,10</sup> (Aquakultur)</b> mit Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln	<b>Knusperfrikadelle<sup>4,4a</sup></b> mit Mais, Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln	-Spiralnudeln* <sup>4,4a</sup> mit Tomatensoße <sup>4,4a,6</sup> und Käse <sup>6</sup>	Gurkenstück



Unsere Zertifizierungsnummer: \*D-SH-012-0808-B\*  
 \* Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012. Alle Tofu- und Sojaprodukte sind ausschließlich Bio-Erzeugnisse.

**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.