

Lunchtime

Woche 22 vom 27.05.24 - 31.05.24



Orange Umrandung nach DGE Empfehlung:

Montag

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
	<p>2 Rinderfrikadellen^{1,4,4a}</p> <p>mit Rahmsoße^{4,4a,6,9} Bohnen und Kartoffeln</p>	<p>Gemüsefrikadelle "natur"^{1,4,4a}</p> <p>mit vegetarischer Rahmsoße^{4,4a,6,9} Bohnen und Kartoffeln</p>	<p> -Gabelspaghetti^{*4,4a}</p> <p>mit Tomatensoße^{4,4a,6} und Käse⁶ zum drüber streuen</p>	<p>Erdbeer- joghurt⁶</p>

Dienstag

	<p>2 Hähnchensteaks</p> <p>mit grüner Pesto- Sahnesoße^{1,4,4a,6,9} (aus Sonnenblumenkerne, Basilikum und Grana Padano⁶) und -Spaghetti^{*4,4a}</p>	<p>Milchschnitzel^{1,4,4a,6,12} "natur"</p> <p>mit grüner Pesto- Sahnesoße^{1,4,4a,6,9} (aus Sonnenblumenkerne, Basilikum und Grana Padano⁶) und -Spaghetti^{*4,4a}</p>	<p>Ofenkartoffeln Rustic</p> <p>mit Erbsen, Fingermöhren und Kräuterquark⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)</p>	<p>Obst</p>
--	--	--	--	-------------

Mittwoch

	<p>5 Chicken Nuggets^{4,4a,9}</p> <p>mit "süß-saurem" Dip⁹ Mais und Kartoffelpüree⁶</p>	<p>5 Veggi Nuggets^{1,4,4a,4d,6}</p> <p>mit "süß-saurem" Dip⁹ Mais und Kartoffelpüree⁶</p>	<p>3 American Pancakes^{1,4,4a,6}</p> <p>mit kaltem Apfelmus^C</p>	<p>Obst</p>
--	--	---	---	-------------

Donnerstag

	<p>Rindergulasch^{4,4a,6,9}</p> <p>mit Erbsen und -Vollkornspiralen^{*4,4a}</p>	<p>Veggi Gulasch^{4,4a,6,12} aus BIO-Soja^{*12}</p> <p>mit Erbsen und -Vollkornspiralen^{*4,4a}</p>	<p>Apfel-Kokos-Curry- Cremesuppe^{6,9,10} (Achtung leicht scharf)</p> <p>mit zwei Brötchen- stangen^{4,4a}</p>	<p>Pfirsichquark⁶</p>
--	---	---	---	----------------------------------

Freitag

	<p>4 Fischstäbchen^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)</p> <p>mit Tomatenfrisch- käsesoße^{1,4,4a,6,9} und -Reis[*]</p>	<p>3 Gemüsestäbchen^{1,4,4a,6}</p> <p>mit Tomatenfrisch- käsesoße^{1,4,4a,6,9} und -Reis[*]</p>	<p>Kürbis-Nudeln^{1,4,4a,6,9}</p> <p>aus -Makkaroni^{*4a} mit einer Hokkaido- kürbisssoße^{1,4,4a,6,9} und gerösteten Kürbiskernen</p>	<p>Gurkensalat</p>
--	---	--	--	--------------------



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.