

Lunchtime

Woche 50 vom 09.12.-13.12.2024

Orange Umrandung nach DGE-Empfehlung:



Montag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
Geflügelfrikadelle 1,4,4a,9,10	Knusperfrikadelle^{4,4a}	Mezzelune Spinaci^{4,4a} (Teigtaschen mit Spinatfüllung)	Erdbeerjoghurt ⁶
mit Bratensoße ^{4,4a,6,9} Fingermöhren und Kartoffeln	mit vegetarischer Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Fingermöhren und Kartoffeln	mit Tomatenfrischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9}	

Dienstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
BIO-Spiralnudeln^{*4,4a}	BIO-Spiralnudeln^{*4,4a}	Gemüsefrikadelle 1,4,4a „natur“	Obst
mit Rinderbolognaise ^{4,4a}	mit veganer Bolognaise ^{4,4a} (aus Erbsenprotein)	mit Karottenstreifen in Bechamelseoße ^{4,4a,6,9} und BIO-Reis [*]	

Mittwoch

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
2 Hähnchen-medallions	Paniertes No Chicken Steak^{4,4a,4d,9,12}	Möhrencremesuppe 1,4,4a,6,9,10	Aprikosenquark ⁶
mit Champignonrahmsoße ^{4,4a,6} Erbsen und Schupfnudeln ^{1,4,4a}	mit Champignonrahmsoße ^{4,4a,6} Erbsen und Schupfnudeln ^{1,4,4a}	mit einer Geflügelwiener ^{B,C} und einer Laugenbrezel ^{4,4a,4c}	

Donnerstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
Hamburger zum selber bauen	Hamburger zum selber bauen	BIO-Vollkornmakkaroni^{*4,4a}	Banane
Rindfleischpatti ¹⁰ Hamburgerbrötchen ^{4,4a,11} , Ketchup ⁹ und Gurkenscheiben ^{10,H}	„No Beef Burger“ ^{4,4a,4c,12,A,C} Hamburgerbrötchen ^{4,4a,11} , Ketchup ⁹ und Gurkenscheiben ^{10,H}	mit Tomatenwürfel in Käsesoße ^{1,4,4a,6,9} und Blattspinat ^{4,4a,6,9}	

Freitag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
4 Fischstäbchen^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)	Blumenkohl-Käse-Medallion^{1,4,4a,6,9}	2 panierte Lachsschnitte^{3,4,4a,10} (Aquakultur)	Möhrensalat
mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} und Kartoffelpüree ⁶	mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} und Kartoffelpüree ⁶	mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und kleine Ofenkartoffeln (Rustik)	



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.