

Lunchtime

Woche 07 vom 10.02.-14.02.2025

Orange Umrandung nach DGE-Empfehlung:



Montag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
2 kleine Rinderfrikadellen ^{1,4,4a,9,10}	Gemüsefrikadelle ^{1,4,4a} "natur"	Pierogi Ruski ^{1,4,4a,6}	Milchreis ⁶
mit Bratensoße ^{4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffeln	mit vege. Soße ^{4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffeln	(Nudeltaschen mit Kartoffel-Quarkfüllung) ^{1,4,4a,6} mit Kräutersahnesoße ^{4,4a,6,9}	

Dienstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
2 Hähnchensteaks	paniertes Milchschnitzel ^{1,4,4a,4d,6,12}	3 kleine Pfannkuchen ^{1,4,4a,6}	Obst
mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Mais und -Gabelspaghetti ^{*,4,4a}	mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Mais und -Gabelspaghetti ^{*,4,4a}	mit Apfelmus ^C	

Mittwoch

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
2 Panierte Lachsschnitten ^{3,4,4a,10} (Aquakultur)	vegane Fischfrikadelle ^{4,4a,4b,10}	-Makkaroni ^{*,4,4a}	Erdbeerquark ⁶
mit Kräutersoße ^{4,4a,6,9} Möhren und -Reis [*]	mit Kräutersoße ^{4,4a,6,9} Möhren und -Reis [*]	mit vegetarischer Soße ^{4,4a,6,9} "Carbonara Art"	

Donnerstag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
4 Chicken Balls ^{4,4a,4c,6} (mit Käsefüllung)	No Chicken-Patty ^{1,4,4a,4d,9,12}	Blumenkohl	Obst
mit Tomatenfrischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9} Balkangemüse und Kartoffeln Rustic	mit Tomatenfrischkäsesoße ^{1,4,4a,6,9} Balkangemüse und Kartoffeln Rustic	mit Bechamelsauce ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	

Freitag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
Chili con Carne vom Rind ^{4,4a,9}	Chili sin Carne ^{4,4a,9,12}	-Spaghetti ^{*,4,4a}	Gurkensalat
mit -Reis [*]	mit -Vollkornreis [*]	mit Tomatensoße ^{4,4a,6}	



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 - geschwärtzt, 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.