

# Lunchtime

Woche 17 vom 22.04.2024-26.04.2024



Orange Umrandung nach DGE Empfehlung:

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachfach
<b>Montag</b>	Geflügelfrikadelle <sup>1,4,4a,10</sup> mit <del>Bratensoße</del> <sup>4,4a,6,9</sup> Fingermöhren und Kartoffeln	Knusperfrikadelle <sup>4,4a</sup> mit vegetarischer Bratensoße <sup>4,4a,6,9</sup> Fingermöhren und Kartoffeln	Vollkornmakkaroni <sup>4,4a</sup> mit Tomatenwürfel in Käsesoße <sup>1,4,4a,6,9</sup> und Blattspinat <sup>4,4a,6,9</sup>	Erdbeer- joghurt <sup>6</sup>
<b>Dienstag</b>	3 deftige Pfannkuchen <sup>1,4,4a,6</sup> mit Rinderhack <sup>4,4a</sup>	3 Pfannkuchen <sup>1,4,4a,6</sup> mit kaltem Apfelmus <sup>C</sup>	Gemüsefrikadelle <sup>1,4,4a</sup> "natur" mit Karottenstreifen in Bechamelsoße <sup>4,4a,6,9</sup> und  -Reis <sup>*</sup>	Obst
<b>Mittwoch</b>	2 Hähnchensteaks mit Champignon- rahmsoße <sup>4,4a,6</sup> Erbsen und  -Reis <sup>*</sup>	Paniertes No Chicken Steak <sup>4,4a,4d,9,12</sup> mit Champignon- rahmsoße <sup>4,4a,6</sup> Erbsen und  -Reis <sup>*</sup>	Möhrencreme- suppe <sup>1,4,4a,6,9,10</sup> mit einer Geflügelwiener <sup>10,B,C</sup> und einer Laugenbrezel <sup>4,4a,4c</sup>	Aprikosen- quark <sup>6</sup>
<b>Donnerstag</b>	Hamburger zum selber bauen Rindfleischpatti <sup>10</sup> , Hamburgerbrötchen <sup>4,4a,11</sup> Ketchup <sup>9</sup> und Gurkenscheiben <sup>10,H</sup>	Hamburger zum selber bauen "No Beef Burger" <sup>4,4a,4c,12,A,C</sup> Hamburgerbrötchen <sup>4,4a,11</sup> Ketchup <sup>9</sup> und Gurkenscheiben <sup>10,H</sup>	-Gabel- spaghetti <sup>4,4a</sup> mit Tomatensoße <sup>4,4a,6</sup>	Banane
<b>Freitag</b>	4 Fischstäbchen <sup>3,4,4a</sup> (MSC, Seelachs) mit Petersiliensoße <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	Blumenkohl-Käse- Madaillon <sup>1,4,4a,6,9</sup> mit Petersiliensoße <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	2 Panierte Lachsschnitten <sup>3,4,4a,10</sup> mit Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch) und kleinen Ofenkartoffeln (Rustik)	Möhrensalat



Unsere Zertifizierungsnummer: "D-SH-012-0908-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 einschli. Laktose, 7 - enth. Schalenfrüchte, 7a - Mandeln, 7b - Haselnüsse, 7c - Walnüsse, 7d - Cashewnüsse, 7e - Pekannüsse, 7f - Paranüsse, 7g - Pistazien, 7h - Macadamianüsse, 8 - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, 9 - enth. Sellerie, 10 - enth. Senf, 11 - enth. Sesam, 12 - enth. Soja (igen-tsch-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 diese Allergene grundsätzlich nicht als Zutat enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.

# Lunchtime

Woche 18 vom 29.04.2024-03.05.2024



Orange Umrandung nach DGE Empfehlung:

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtsch
<b>Montag</b>	<b>Rindfleischsoße á la Chili con Carne</b> <sup>4,4a,9,C</sup> aus roten Bohnen, Mais, Paprika und <del>BIO</del> -Reis	<b>Chili sin Carne</b> <sup>4,4a,9,12</sup> aus roten Bohnen, Mais, Paprika, BIO-Soja <sup>12</sup> und <del>BIO</del> -Reis*	<b>4 panierte Gemüsestäbchen</b> <sup>1,4,4a,6</sup> mit Rahmspinat <sup>4,4a,6,9</sup> und Kartoffeln	Erdbeerjoghurt <sup>6</sup>
<b>Dienstag</b>	<b>2 Geflügel Hot Dogs</b> <sup>4,4a,9,10,B,C,H</sup> Geflügelwiener <sup>10,B,C</sup> Ketchup <sup>9</sup> Gurkenscheiben <sup>10,H</sup> und Hot Dog Brötchen <sup>4,4a</sup>	<b>2 Veggi Hot Dogs</b> <sup>4,4a,9,10,A,H</sup> Veggi Wiener <sup>A</sup> Ketchup <sup>9</sup> Gurkenscheiben <sup>10,H</sup> und Hot Dog Brötchen <sup>4,4a</sup>	<del>BIO</del> -Gabelspaghetti <sup>4,4a</sup> mit Tomatensoße <sup>4,4a,6</sup>	Obst
<b>Mittwoch</b>	---	---	---	
<b>Donnerstag</b>	<b>Putencarbonara</b> <sup>4,4a,6,9,B,G</sup> mit <del>BIO</del> -Spaghetti <sup>4,4a</sup>	<b>Tomatencarbonara</b> <sup>4,4a,6,9</sup> mit <del>BIO</del> -Vollkornspaghetti <sup>4,4a</sup>	<b>Milchreis</b> <sup>6</sup> mit Apfelmus <sup>C</sup> und Zimt+Zucker	Apfel-Möhrensalat
<b>Freitag</b>	<b>2 panierte Seelachsschnitten</b> <sup>3,4,4a</sup> (MSC, Seelachs) mit Erbsen-Fingermöhren, Kartoffeln und Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch)	<b>Gemüsefrikadelle</b> <sup>1,4,4a</sup> mit Erbsen-Fingermöhren, Kartoffeln und Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch)	<b>Couscous-Gemüsepfanne</b> <sup>4,4a,9,12</sup> aus Couscous <sup>4,4a</sup> Erbsen, Karotten und Paprika mit türkischem Joghurt <sup>6</sup>	Obst



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 einschli. 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 Phenylalaninquelsäure (Aspartam), J - gewachst

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 diese Allergene grundsätzlich nicht als Zutat enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.