

Lunchtime

Woche 13 vom 25.03.24 - 29.03.24



Orange Umrandung nach DGE Empfehlung:

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtsch
Montag	3 Geflügel-Cevapcici^{1,4,4a,9,10} mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffelpüree ⁶	5 vegane Mini Hackbällchen^{4,4a,10} mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffelpüree ⁶	KALTMENÜ 2 Geflügelwien^{10,B,C} mit Nudelsalat ^{4,4a,6,9,10} und Ketchup ⁹	Vanillejoghurt ⁶
Dienstag	Bio Vollkornspiral^{4,4a} mit Rinderbologanise ^{4,4a}	Bio Vollkornspiral^{4,4a} mit veganer Bolognese aus Erbsenprotein ^{4,4a}	Milchreis⁶ mit Erdbeerkompott	Obst
Mittwoch	2 Hähnchensteaks mit Geflügelsoße ^{4,4a,6,9} Bohnen und Kartoffeln	Milchschnitzel "natur"^{1,4,4a,8,12} mit vegetarischer Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Bohnen und Kartoffeln	Bio -Spiralnudel^{4,4a} mit Käsesoße ^{1,4,4a,6,9}	Kirschquark ⁶
Donnerstag	Hähnchenschnitzel^{4,4a,6,9} mit Mais und Bio-Reis*	Vegetarisches Frikassee^{1,4,4a,4d,6,9} aus Valess mit Mais und Bio-Reis*	3 kleine Pfannkuchen^{1,4,4a,6} mit Apfelmus ^C	Obst
Freitag				



Wir wünschen ein schönes Osterfest.



Unsere Zertifizierungsnummer: "D-SH-012-0508-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. Krebskrabben, 6 - enth. Milch/ensäure, 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 (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 Proteinquelle (Eiweiß), J - gewachst


Die Aufzählung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptallergene aller gängiger Lebensmittelkategorien (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 Zusatz enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.

Lunchtime

Woche 14 vom 01.04.-05.04.2024



Orange Umrandung nach DGE Empfehlung:

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtsch
Montag	 <p>Wir wünschen ein schönes Osterfest.</p>			
Dienstag	5 Rindfleischbällchen mit Käsesoße ^{1,4,4a,6,9} Karotten und Kartoffelspätzle ^{1,4,4a}	5 Sojabällchen¹² mit Käsesoße ^{1,4,4a,6,9} Karotten und Kartoffelspätzle ^{1,4,4a}	Kaiserschmarrn^{1,4,4a,6} mit Apfelmus ^C	Obst
Mittwoch	5 Chicken Nuggets^{4,4a,9} mit Ketchup ⁹ und Kartoffelpüree ⁶	5 vegetarische Nuggets^{1,4,4a,4d,6} mit Ketchup ⁹ und Kartoffelpüree ⁶	BIO -Vollkorn- spaghetti^{4,4a} mit Brokkolisauce ^{4,4a,6,9}	Möhrensalat
Donnerstag	Rindergulasch^{4,4a,6} mit Bohnen und BIO -Reis [*]	Bolognese^{4,4a,12} aus BIO- Soja¹² mit Bohnen und BIO -Reis [*]	Eieromelette^{1,6} mit holländischer Soße ^{1,4,4a,6,9} Erbsen und Röstkartoffeln	Bananenquark ⁶
Freitag	4 Fischstäbchen^{3,4,4a} (MSC, Seelachs) mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	3 panierte Gemüsestäbchen^{1,4,4a,6} mit Rahmspinat ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	BIO -Spaghetti^{4,4a} mit Mais und Tomatenfrischkäsesoße ^{1, 4,4a,6,9}	Obst



Unsere Zertifizierungsnummer: *D-5H-012-0809-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 einsch. 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 (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 - gewischt

Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittelreaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbeschriebenen Stoffe oder daraus freigesetzten Erzeugnisse verändert oder unverändert im Menü enthalten sind. Unbeabsichtigte und technisch unvermeidbare Übertragungen auf Produkte, die dieses Allergen grundsätzlich nicht als Zusatz enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.

Lunchtime

Woche 15 vom 08.04.2024 - 12.04.2024



Orange Umrandung nach DGE Empfehlung:

Montag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtsch
<p>2 kleine Rinderfrikadellen^{1,4,4a}</p> <p>mit Bratensoße^{4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffeln</p>	<p>Gemüsefrikadelle^{1,4,4a} "natur"</p> <p>mit vegt. Soße^{4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffeln</p>	<p>Pierogi Ruski^{1,4,4a,6}</p> <p>(Nudeltaschen mit Kartoffel-Quarkfüllung)^{1,4,4a,6} mit Kräutersahnesoße^{4,4a,6,9}</p>	<p>Milchreis⁶</p>

Dienstag

<p>2 Hähnchensteaks</p> <p>mit Cajun-Kokossoße^{1,4,4a,6,9} Mais und -Gabelspaghetti^{4,4a}</p>	<p>paniertes Milchschnitzel^{1,4,4a,4d,6,12}</p> <p>mit Cajun-Kokossoße^{1,4,4a,6,9} Mais und -Gabelspaghetti^{4,4a}</p>	<p>3 kleine Pfannkuchen^{1,4,4a,6}</p> <p>mit Apfelmus^C</p>	<p>Obst</p>
--	---	---	-------------

Mittwoch

<p>2 Panierte Lachsschnitten^{3,4,4a,10} (Aquakultur)</p> <p>mit Kräutersoße^{4,4a,6,9} Möhren und -Reis*</p>	<p>vegane Fischfrikadelle^{4,4a,10}</p> <p>mit Kräutersoße^{4,4a,6,9} Möhren und -Reis*</p>	<p>-Makkaroni^{4,4a}</p> <p>mit vegtarischer Soße^{4,4a,6,9} "Carbonara Art"</p>	<p>Erdbeerquark⁶</p>
--	--	--	---------------------------------

Donnerstag

<p>Hähnchen-geschnetzeltes^{4,4a,6,9}</p> <p>mit Bohnen und Spätzle^{1,4,4a}</p>	<p>No Chicken-geschnetzeltes^{4,4a,6,9,12}</p> <p>mit Bohnen und Spätzle^{1,4,4a}</p>	<p>Blumenkohl</p> <p>mit Bechamelsauce^{4,4a,6,9} und Kartoffeln</p>	<p>Obst</p>
---	--	---	-------------

Freitag

<p>Chili con Carne vom Rind^{4,4a,9,C}</p> <p>mit -Reis*</p>	<p>Chili sin Carne^{4,4a,9,12,C}</p> <p>mit -Vollkornreis*</p>	<p>-Spaghetti^{4,4a}</p> <p>mit Tomatensoße^{4,4a,6}</p>	<p>Gurkensalat</p>
---	---	--	--------------------

Osterferien



Unsere Zertifizierungsnummer: *D-SH-012-0903-B*
 * Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012. Alle ToFu- und Soja-Produkte 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 einsch. Laktose 7 - enth. Schalenfrüchte 7a - Mandeln 7b - Haselnüsse 7c - Walnuss 7d - Cashewnüsse 7e - Pekannüsse 7f - Paranüsse 7g - Pistazie 7h - Macadamianüsse 8 - enth. Schwefeldioxid/Sulfite 9 - enth. Sellerie 10 - enth. Senf 11 - enth. Sesam 12 - enth. Soja (einschl. Sojafrei) 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.