

Lunchtime

Woche 10 vom 04.03.2024 - 08.03.2024



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} Balkangemüse und Kartoffelpüree ⁶	5 Gemüseköttbullar¹ mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Balkangemüse und Kartoffelpüree ⁶	Hamburger zum selber bauen No Beef Burger^{1,4,4a,4c,12,A,C} Hamburgerbrötchen ^{4,4a,11} Ketchup ⁹ und Gurkenscheiben ^{10,H}	Schoko- pudding ⁶
Dienstag	Hähnchenkebab mit Zwiebeln, Tzatziki ⁶ und -Reis*	Pierogi Ruski^{1,4,4a,6} Nudeltaschen mit Kartoffel-Quarkfüllung ^{1,4,4a,6} mit Kräutersoße ^{4,4a,6,9}	Milchreis⁶ mit Kirschkompott	Obst
Mittwoch	Rinderge-schnetzeltes^{4,4a,6,9} mit Erbsen und -Vollkornmakaroni^{4,4a}	Gemüse-Bolognese^{4,4a,6,9} aus Karotte, Tomate, Zwiebeln, Sellerie ⁹ , Porree mit - Vollkornmakaroni ^{4,4a}	Asiatische Nudelpfanne^{4,4a,12} Marinierte BIO-Nudeln ^{4,4a,12} mit Gemüse (Nudeln+Gemüse getrennt)	Obst
Donnerstag	Gemüsesuppe⁹ aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie*, Porree mit Hühnerfleischnlag und einem Mehrkornbaguettebrötchen^{4,4a,4b,4c,4d}	Gemüsesuppe^{1,6,9} aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie*, Porree mit Eieinlage ^{1,6} und einem Mehrkornbaguettebrötchen ^{4,4a,4b,4c,4d}	Eieromelette^{1,6} mit gestobten Möhren ^{4,4a,6,9} und Röstkartoffeln	Erdbeer- quark ⁶
Freitag	2 panierte Lachsschnitten^{3,4,4a,10} (Aquakultur) mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln	Knusperfrikadelle^{4,4a} mit Mais, Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln	-Spiralnudeln^{4,4a} mit Tomatensoße ^{4,4a,6} und Käse ⁶	Gurkenstück



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 - Walnüsse, 7d - Castanien, 7e - Paranüsse, 7f - Pistazien, 7g - Macadamianüsse, 8 - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, 9 - enth. Sellerie, 10 - enth. Senf, 11 - enth. Sesam, 12 - enth. Soja (genetisch frei), 13 - enth. Lupinen, 14 - enth. Weichtiere, A - mit Farbstoff, B - mit Konservierungsstoff, C - mit Antioxidationsmittel, D - mit Geschmacksverstärker, E - geschwefelt, F - geschwächt, 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 vorbezichneten 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 Zusatz enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.

Lunchtime

Woche 11 vom 11.03.24 - 15.03.24



Orange Umrandung nach DGE Empfehlung:

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtsch
Montag	<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>BIO -Gabelspaghetti^{4,4a}</p> <p>mit Tomatensoße^{4,4a,6} und Käse⁶ zum drüber streuen</p>	<p>Erdbeeryoghurt⁶</p>
Dienstag	<p>2 Hähnchensteaks</p> <p>mit grüner Pesto-Sahnesoße^{1,4,4a,6,9} (aus Sonnenblumenkerne, Basilikum und Grana Padano⁶) und BIO-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 BIO-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 BIO-Vollkornspiralen^{4,4a}</p>	<p>Veggi Gulasch^{4,4a,6,12} aus BIO-Soja^{*12}</p> <p>mit Erbsen und BIO-Vollkornspiralen^{4,4a}</p>	<p>Apfel-Kokos-Curry-Cremesuppe^{6,9,10} (Achtung leicht scharf)</p> <p>mit zwei Brötchenstangen^{4,4a}</p>	<p>Schokohase^{6,12}</p>
Freitag	<p>4 Fischstäbchen^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)</p> <p>mit Tomatenfrischkäsesoße^{1,4,4a,6,9} und BIO-Reis[*]</p>	<p>3 Gemüsestäbchen^{1,4,4a,6}</p> <p>mit Tomatenfrischkäsesoße^{1,4,4a,6,9} und BIO-Reis[*]</p>	<p>Kürbis-Nudeln^{1,4,4a,6,9}</p> <p>aus BIO-Makkaroni^{4,4a} mit einer Hokkaidokürbisssoße^{1,4,4a,6,9} und gerösteten Kürbiskernen</p>	<p>Gurkensalat</p>



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 einschl. Laktose, 7 - enth. Schalenfrüchte, 7a - Mandeln, 7b - Haselnüsse, 7c - Walnüsse, 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 (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.

Lunchtime

Woche 12 vom 18.03.24 - 22.03.24



Orange Umrandung nach DGE Empfehlung:

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtsch
Montag	Paniertes Hähnchenschnitzel^{1,4,4a} mit Geflügelsoße^{4,4a,6,9} Mais und Kartoffeln	Crispy No Chickenschnitzel ^{4,4a,4d,9,12} mit vegetarischer Soße ^{4,4a,6,9} Mais und Kartoffeln	Bolognese aus roten Linsen, Karotten und Tomaten^{1,4a,9} mit  -Spiralnudeln^{4,4a}	Vanillepudding ⁶
Dienstag	Hühnerfrikassee ^{4,4a,6,9} mit Erbsen und  Reis [*]	Vegetarisches Frikassee ^{1,4,4a,4d,6,9} mit Erbsen und  Reis [*]	Lasagne vom Rind^{4,4a,6,9} "Traditionel Italienisch"	Obst
Mittwoch	2 kleine Rinderfrikadellen ^{1,4,4a} mit Bratensoße ^{4,4a,6,9} Möhren und Spätzle ^{1,4,4a}	5 vegane Mini Hackbällchen ^{4,4a,10} mit vegetarischer Bratensoße ^{1,4a,6,9,10} Möhren und Spätzle ^{1,4,4a}	3 Kartoffelpuffer^{1,4,4a,4d,9} mit Apfelmus^C	Mandarinenquark ⁹
Donnerstag	Hamburger zum selber bauen Rindfleischpart¹⁰ Hamburgerbrötchen^{4,4a,11} Ketchup⁹ und Gurkenscheiben^{10,H}	Hamburger zum selber bauen "No Beef Burger" ^{4,4a,4c,12,A,C} Hamburgerbrötchen ^{4,4a,11} Ketchup ⁹ und Gurkenscheiben ^{10,H}	 -Vollkornmakaroni ^{4,4a} in Käsesoße ^{1,4,4a,6,9} mit Tomatenwürfel und Blattspinat ^{4,4a,6,9}	Banane
Freitag	2 Panierte Lachschnitten (Aquakultur) ^{3,4,4a,10} mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	Karotten Rustical mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} und Kartoffeln	Nudelplatte^{1,3,4,4a,6,9,10} aus Tortellini mit Lachsfüllung^{1,3,4,4a,6,10}  -Spiralnudeln^{4,4a} und Tomatenfrischkäsesoße^{1,4,4a,6,9}	Gurkenstück



Unsere Zertifizierungsnummer: "D-SH-012-0909-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 (pfl.tech.Fr.), 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 vorbeschriebenen 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 Zusatz enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.