

Lunchtime

Woche 19 vom 06.05.2024 - 10.05.2024



Orange Umrandung nach DGE Empfehlung:

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtsch
Montag	<p>3 kleine Geflügelbratwürste "Nürnberger Art"^{6,9,10,G} mit gestobten Möhren^{4,6,9} und Kartoffeln</p>	<p>Eieromelette^{1,9} mit gestobten Möhren^{4,4a,6,9} und Kartoffeln</p>	<p>Bunte Gemüse-Kartoffelsuppe^{4,4a,9} mit einem Geflügelwürstchen^{10,B,C} und einem Brötchen^{4,4a}</p>	<p>Vanillepudding⁶</p>
Dienstag	<p>Hähnchenschnitzeltes^{1,4a,6,9} mit Mais und -Reis[*]</p>	<p>Vegetarisches Frikassee^{1,4,4a,4d,6,9} aus Valess mit Mais und -Reis[*]</p>	<p>3 kleine Pfannkuchen^{1,4,4a,6} mit kaltem Apfelmus^C</p>	<p>Obst</p>
Mittwoch	<p>-Spaghetti^{4,4a} mit Rinderbolognese^{4,4a}</p>	<p>-Vollkornspaghetti^{4,4a} mit Linsensbolognese^{4,4a,9}</p>	<p>4 panierte Gemüsestäbchen^{1,4,4a,6} mit cremiger Champignonsoße^{4,4a,6,9} und Gnocchis</p>	<p>Bananenquark⁶</p>
Donnerstag	---	---	---	---
Freitag	<p>2 Panierte Lachsschnitten^{3,4,4a,10} (Aquakultur) mit Kräuterquark⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln</p>	<p>2 vegane Fischfrikadellen^{4,4a,4b} mit Kräuterquark⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln</p>	<p>Makkaroniauflauf^{4,4a,6,9} aus BIO-Makkaroni^{1,4,4a} mit Käse⁶ überbacken</p>	<p>Gurkenstück</p>



Unsere Zertifizierungsnummer: *D-SH-012-0908-B*
* Unsere ausgewählten 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. Eiklössel, 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 (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 Hauptklassen allergischer Lebensmittelreaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbezogenen 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 20 vom 13.05.2024 - 17.05.2024



Orange Umrandung nach DGE Empfehlung:

Montag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtsch
<p>2 Hähnchensteaks</p> <p>mit karibischer Kokossoße^{1,4,4a,6,9} grüne Bohnen und Kartoffelpüree⁶</p>	<p>Paniertes Milchschnitzel^{1,4,4a,4d,6,12}</p> <p>mit karibischer Kokossoße^{1,4,4a,6,9} grüne Bohnen und Kartoffelpüree⁶</p>	<p>Vegetarische Tortellini^{1,4,4a,6}</p> <p>mit Käsefüllung⁶ und Käsesoße^{1,4,4a,6,9}</p>	<p>Mangojoghurt⁶</p>

Dienstag

<p>2 Köfta-Rindfleischfrikadellen^{1,4,4a,6}</p> <p>mit Gemüse und Weichkäse⁶ gefüllt, Rote e^{4,4a,6} und -Reis</p>	<p>kleine Ofenkartoffeln Rustic</p> <p>mit Erbsen-Fingermöhren und Kräuterquark⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch)</p>	<p>Rotes Thai Curry^{4,4a,9}</p> <p>mit Blumenkohl, Möhren, Erbsen und -Reis</p>	<p>Obst</p>
---	--	--	-------------

Mittwoch

<p>Gebratene Hähnchenbruststreifen</p> <p>mit -Makkaroni^{4a} grüner Pesto-Sahnese^{1,4,4a,6,9} (aus Sonnenblumenkerne, Basilikum und Grana Padano⁶)</p>	<p> -Vollkornmakkaroni^{1,4,4a}</p> <p>mit grüner Pesto-Sahnese^{1,4,4a,6,9} (aus Sonnenblumenkerne, Basilikum und Grana Padano⁶)</p>	<p>Kaiserschmarrn^{1,4,4a,6}</p> <p>mit kaltem Apfelmus^C</p>	<p>Möhrensalat</p>
---	--	--	--------------------

Donnerstag

<p>Rindergulasch^{4,4a,6,9}</p> <p>mit Karotten und Spätzle^{1,4,4a}</p>	<p>Vegetarisches Geschnetzeltes aus BIO-Soja^{4,4a,6,12}</p> <p>mit Karotten und Spätzle^{1,4,4a}</p>	<p>Paniertes Hähnchenschnitzel^{1,4,4a,4c}</p> <p>mit Tomatensoße Primavera^{1,4,4a,6,9} und -Spaghetti^{1,4a}</p>	<p>Quark-Früchtemüsli^{4,4d,6}</p>
---	--	--	--

Freitag

<p>4 Fischstäbchen (MSC, Seelachs)^{3,4,4a}</p> <p>mit Rahmspinat^{4,4a,6,9} und Kartoffeln</p>	<p>Eieromelette^{1,6}</p> <p>mit Rahmspinat^{4,4a,6,9} und Kartoffeln</p>	<p>Blumenkohl</p> <p>mit Bechamelse^{1,4,4a,6,9} und Kartoffeln</p>	<p>Obst</p>
--	--	--	-------------



Unsere Zertifizierungsnummer: "D-SH-012-0809-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 einschli. Laktose, 7 - enth. Schalenfrüchte, 7a - Mandeln, 7b - Haselnüsse, 7c - Walnüsse, 7d - Cashewnüsse, 7e - Pekannüsse, 7f - Paranüsse, 7g - Pistazien, 7h - Macadamianüsse, 8 - enth. Schwefeldioxid/Sulfit, 9 - enth. Sellerie, 10 - enth. Senf, 11 - enth. Sesam, 12 - enth. Soja (gen-fach-frei), 13 - enth. Lupinen, 14 - enth. Weichkieser, 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 Hauptallergene allergischer Lebensmittelreaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse verändert oder unverändert im Menü enthalten sind. Unbedeutende 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 21 vom 20.05.2024 - 24.05.2024



Orange Umrandung nach DGE Empfehlung:

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtisch
Montag	---	---	---	
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}	Milchreis ⁶ mit Kirschkompott X	Obst
Mittwoch	Rindergeschnetzeltes ^{4,4a,6,9} mit Erbsen und -Vollkornmakaroni ^{4,4a} X	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	Gemüsesuppe ⁹ aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie ⁹ , Porree mit Hühnerfleisch einlage und einem Mehrkornbaguette- brötchen ^{4,4a,4b,4c,4d} X	Gemüsesuppe ^{1,6,9} aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie ⁹ , Porree mit Eieinlage ^{1,6} und einem Mehrkornbaguette- brötchen ^{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 X 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 - Walnuss, 7d - Cashewnuss, 7e - Pekannuss, 7f - Paranuss, 7g - Pistazie, 7h - Macadamianuss, 8 - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, 9 - enth. Sellerie, 10 - enth. Getr. 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 - gewaschen

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 22 vom 27.05.24 - 31.05.24



Orange Umrandung nach DGE Empfehlung:

Montag

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtsch
<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^{1,4,4a}</p> <p>mit Tomatensoße^{4,4a,6} und Käse zum drüber streuen</p>	<p>Erdbeerjoghurt⁶</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-Soja¹²</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 Brötchen- stangen^{4,4a}</p>	<p>Pfirsichquark⁶</p>
---	--	---	----------------------------------

Freitag

<p>4 Fischstäbchen^{3,4,4a} (MSC, Seelachs)</p> <p>mit Tomatenfrisch- käsesoße^{1,4,4a,6,9} und BIO -Reis[*]</p>	<p>3 Gemüsestäbchen^{1,4,4a,6}</p> <p>mit Tomatenfrisch- käsesoße^{1,4,4a,6,9} und BIO -Reis[*]</p>	<p>Kürbis-Nudeln^{1,4,4a,6,9}</p> <p>aus BIO -Makkaroni^{4a} mit einer Hokkaido- kürbissoße^{1,4,4a,6,9} und gerösteten Kürbiskernen</p>	<p>Gurkensalat</p>
--	---	---	--------------------



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/ersch. 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.

Lunchtime

Woche 23 vom 03.06.24 - 07.06.24



Orange Umrandung nach DGE Empfehlung:

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtsch
Montag	<p>Paniertes Hähnchenschnitzel^{1,4,4a}</p> <p>mit Geflügelsoße^{4,4a,6,9} Mais und Kartoffeln</p>	<p>Crispy No Chickenschnitzel^{4,4a,4d,9,12}</p> <p>mit vegetarischer Soße^{4,4a,6,9} Mais und Kartoffeln</p>	<p>Bolognese aus roten Linsen, Karotten und Tomaten^{4,4a,9}</p> <p>mit BIO-Spiralnudeln^{4,4a}</p>	<p>Vanillepudding⁶</p>
Dienstag	<p>Hühnerfrikassee^{4,4a,6,9}</p> <p>mit Erbsen und BIO-Reis[*]</p>	<p>Vegetarisches Frikassee^{1,4,4a,4d,6,9}</p> <p>mit Erbsen und BIO-Reis[*]</p>	<p>Lasagne vom Rind^{4,4a,6,9}</p> <p>"Traditionel Itajienisch"</p>	<p>Obst</p>
Mittwoch	<p>2 kleine Rinderfrikadellen^{1,4,4a}</p> <p>mit Bratensoße^{4,4a,6,9} Möhren und Spätzle^{1,4,4a}</p>	<p>5 vegane Mini Hackbällchen^{4,4a,10}</p> <p>mit vegetarischer Bratensoße^{1,4a,6,9,10} Möhren und Spätzle^{1,4,4a}</p>	<p>3 Kartoffelpuffer^{1,4,4a,4d,9}</p> <p>mit Apfelmus^C</p>	<p>Mandarinenquark⁵</p>
Donnerstag	<p>Hamburger zum selber bauen</p> <p>Rindfleischpatti¹⁰</p> <p>Hamburgerbrötchen^{4,4a,11}</p> <p>Ketchup⁹ und Gurkenscheiben^{10,H}</p>	<p>Hamburger zum selber bauen</p> <p>"No Beef Burger"^{4,4a,4c,12,A,C}</p> <p>Hamburgerbrötchen^{4,4a,11}</p> <p>Ketchup⁹ und Gurkenscheiben^{10,H}</p>	<p>BIO-Vollkornmakkaroni^{4,4a}</p> <p>in Käsesoße^{1,4,4a,6,9} mit Tomatenwürfel und Blattspinat^{4,4a,6,9}</p>	<p>Banane</p>
Freitag	<p>2 Panierte Lachschnitten^{3,4,4a,10} (Aquakultur)</p> <p>mit Petersiliensoße^{4,4a,6,9} und Kartoffeln</p>	<p>Karotten Rustical</p> <p>mit Petersiliensoße^{4,4a,6,9} und Kartoffeln</p>	<p>Nudelplatte^{1,3,4,4a,6,9,10}</p> <p>aus Tortellini mit Lachsfüllung^{1,3,4,4a,6,10}</p> <p>BIO-Spiralnudeln^{4,4a} und Tomatenfrischkäsesoße^{1,4,4a,6,9}</p>	<p>Gurkenstück</p>



Unsere Zertifizierungsnummer: *D-SH-012-0809-B*
 * Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012. Alle Tefu- und Soja-Produkte sind ausschließlich Bio-Erzeugnisse.

Legende der Allergene und Zusatzstoffe:

1 - enth. E; 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. Schwefeloxid/Sulfite; 9 - enth. Senf; 10 - enth. Sesam; 11 - enth. Soja (gen-tech-frei); 12 - enth. Weichtiere; 13 - enth. Lupinen; 14 - enth. Weichtiere; A - mit Farbstoff; B - mit Konservierungsstoff; C - mit Antioxidationsmittel; D - mit Geschmacksverstärker; E - geschwefelt; F - geschwärt; G - mit Phosphat; H - mit Sulfungenstein; I - enth. eine Phenylalaninquale (Aspartam); J - gewürzt

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 24 vom 10.06.24 - 14.06.24



Orange Umrandung nach DGE Empfehlung:

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nachtsch
Montag	3 Geflügel-Cevapciji^{1,4,4a,9,10} mit milder Paprikasoße^{1,4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffelpüree⁶	5 vegane Mini Hackbällchen^{1,4a,10} mit milder Paprikasoße ^{1,4,4a,6,9} Erbsen und Kartoffelpüree ⁶	KALTMENÜ 2 Geflügelwiener^{B,C} mit Nudelsalat ^{4,4a,6,9,10} und Ketchup ⁹	Vanillejoghurt ⁶
Dienstag	Bio Vollkornspiralen^{4,4a} mit Rinderbolognese^{4,4a}	Bio Vollkornspiralen^{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,9,12} mit vegetarischer Rahmsoße ^{4,4a,6,9} Bohnen und Kartoffeln	Bio -Spiralnudeln^{4,4a} mit Käsesoße^{1,4,4a,6,9}	Kirschquark ⁶
Donnerstag	Hähnchenschnetzeltes^{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-ÖH-012-0008-B"
 * Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012. Alle Tolu- 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 - Pistazien, 7h - Macadamianüsse, 8 - enth. Schwefeldioxid/Sulfit, 9 - enth. Sojalecithin, 10 - enth. Getreide, 11 - enth. Sesam, 12 - enth. Soja (gen.-tech.), 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 Sulfonamiden, 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 Zusatz enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.