

# Lunchtime

Woche 06 vom 04.02.2019-08.02.2019

	Menü 1	Menü 2 - vegetarisch	Menü 3	Menü 4 - vegetarisch		
<b>Montag</b>	Geflügel Kebab Teller mit Tzatziki und Reis 6.C	Gemüsesuppe mit Steinchenudeln 1,4,4a,9	mit Rindfleisch Hamburger zum selbst belegen dazu Pommes 4,4a,4e,10,H		Salatbar mit Dressing	Dessert
	Rinderbraten mit brauner Soße, Kohlrabi in Rahm und Kartoffeln 4,4a,5,9	Eierpfannkuchen mit Apfelmus 1,4,4a,6	mit Rindfleisch Lasagne mit Rinderhackfleisch 1,4,4a,9	Gemüsebratling mit Kartoffeln und Kräuterquark 1,4,4a,5,9	Salatbar mit Dressing	Dessert
<b>Mittwoch</b>	Fischburger Backfisch im Brötchen mit Wedges und Remoulade 1,3,4,4a,5,9	Makkaroniaufauf mit Käse überbacken und dazu Tomatensoße 4,4a,6,9	mit Rindfleisch 2 Köfta-Rindfleischfrikadellen mit Gemüse- und Weichkäsefüllung, Paprika, Tomatensoße und Reis 4,4a,6		Salatbar mit Dressing	Dessert
	Putencarbonara mit Spätzle 1,4,4a,5,9,B,C,G	Grieß mit heißen Kirschen 4,4a,6	mit Schweinefleisch 2 Hot Dogs zum selber bauen mit Röstzwiebeln, dänische Remoulade, Ketchup, Gurkenscheiben 1,4,4a,6,9,10,B,C,G	Panierte Gemüsestäbchen mit Kräutersoße und Kartoffeln 4,4a,6	Salatbar mit Dressing	Dessert

Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptallergene allergischer Lebensmittelreaktionen (Allergene und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die entsprechende Stelle oder das entsprechende Ereignis verändert oder unverändert im Menü enthalten sind. Unverträglichkeit und technische Übertragungen auf Produkte, die dieses Allergen grundsätzlich nicht als Zutat enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.

#### Legende der Allergene und Zusatzstoffe:

1 - enth. Ei, 2 - enth. Eihölzer, 3 - enth. Fisch, 4 - enth. Glutten, 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/Sulfit, 9 - enth. Sellerie, 10 - enth. Senf, 11 - enth. Sesam, 12 - enth. Soja (gen-tech-free), 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

Änderungen vorbehalten

# Lunchtime

Woche 07 vom 11.02.2019-15.02.2019

	Menü 1	Menü 2 - vegetarisch	Menü 3	Menü 4 - vegetarisch		
Montag	Fisch Nuggets mit Kräutersoße, Möhren und Kartoffeln 1,3,4,4a,6,9	Pancakes mit Honigsauce 1,4,4a	mit Schweinefleisch Paniertes Schweineschnitzel mit Rommes und Coleslaw Salat 1,4,4a,6,H	Kichererbsencurry 4,9,10,H	Salatbar mit Dressing	Dessert
	Geflügelwürstchengulasch in Tomatensoße mit Penne Nudeln 1,4,4a,6,9,B,C	Makkaroni mit Tomatensoße und Käseraspel 4,4a,6	mit Rindfleisch Rinderfrikadelle mit Rahmsauce, Prizessbohnen und Kartoffelpüree 4,4a,6,9		Salatbar mit Dressing	Dessert
Mittwoch	Geflügelhackbällchen mit brauner Rahmsauce, Preisbeeren und Reis 1,4,4a,6,9	Eieromelette mit Spinat und Kartoffeln 1,4,4a,6	mit Schweinefleisch Bratwurst mit grünen Bohnen in Rahm und Kartoffeln 4,4a,6		Salatbar mit Dressing	Dessert
	Hähnchen "Cordon Bleu" mit Bratensoße, Blumenkohl und Püree 1,4,4a,6,9,B,C,G	Grünkernschnitte mit Gitterkartoffeln und Kräuter-Knoblauch-Dip 1,4,4a,6,7	mit Geflügelfleisch Pizza vegetarisch, Geflügelsalami oder Putenbrust 1,4,9,10,11,12,13,14,H		Salatbar mit Dressing	Dessert

Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptkategorie allergischer Lebensmittelaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Kennung erfolgt, wenn die vorbezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse verändert oder unverändert im Menü enthalten sind. Unbeachtliche 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.

#### 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 einschließlich 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 (einschließlich), 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

Änderungen vorbehalten

# Lunchtime

Woche 08 vom 18.02.2019-22.02.2019

	Menü 1	Menü 2 - vegetarisch	Menü 3	Menü 4 - vegetarisch		
Montag	<b>2 Hähnchensteaks</b> mit Rahmsauce, Blumenkohl und Reis 1,3,4,4a,6,9	<b>Milchreis</b> mit heißen Kirschen 4,4a,6	<b>mit Fisch</b> <b>Fischfrikadelle</b> mit Pommes und Remoulade 1,3,4,4a,6,9,H	<b>Veggi Linsensuppe</b> 4,4a,9	Salatbar mit Dressing	Dessert
	<b>Geflügelfrikadelle</b> mit Bratensoße, grüne Bohnen und Kartoffelpüree 4,4a,6,9	<b>Eieromelette</b> mit Kräutersoße und Kartoffel-Gemüsepüree 1,4,4a,6,9	<b>mit Geflügelfleisch</b> <b>Pizza</b> vegetarisch, Geflügelsalami oder Putenbrust 1,4,4a,6,9,A,C,H		Salatbar mit Dressing	Dessert
Dienstag	<b>Lasagne</b> aus Rinderhackfleisch 1,4,4a,9	<b>Paniertes Milchschnitzel</b> mit Karotten-Erbsengemüse und Kartoffeln 1,4,4a,4d,6,12	<b>mit Rind- und Schweinefleisch</b> <b>Gemischtes Gulasch</b> mit Paprika und Spinalnudeln 4,4a,6,9		Salatbar mit Dressing	Dessert
	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Erbsen, Möhren und Reis 4,4a,6,9	<b>Kartoffelsuppe</b> mit einem Brötchen 4,4a,6,9	<b>mit Schweinefleisch</b> <b>Gyrosteller</b> mit Dippers, Krautsalat und Tzatziki 4,4a,6,9		Salatbar mit Dressing	Dessert
Mittwoch						
Donnerstag						

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

#### 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/Sulfite, 9 - enth. Sellerie, 10 - enth. Senf, 11 - enth. Sesam, 12 - enth. Soja (gen.-isch-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 Sulfuranteile, I - enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam), J - gewaschen

Änderungen vorbehalten

# Lunchtime

Woche 09 vom 25.02.2019-01.03.2019

	Menü 1	Menü 2 - vegetarisch	Menü 3	Menü 4 - vegetarisch		
Montag	Geflügelhackbällchen in Tomatensauce mit bunten Spinaufschnitt	Senfeier mit Kartoffeln	mit Geflügelfleisch 2 Hot Dogs zum selber bauen mit Röstzwiebeln, dänische Remoulade, Ketchup, Gurkenscheiben		Salatbar mit Dressing	Dessert
	1,3,4,4a,6,9	1,4,4a,9,H	1,4,4a,6,9,10,B,C,G			
Dienstag	Hähnchen-Gemüse-Reis- Pfanne mit Geflügelsoße	Wedges mit Kräuter-Knoblauch-Dip	mit Schweinefleisch Wurstgulasch mit Paprika und Spätzle		Salatbar mit Dressing	Dessert
	4,4a,6,9	1,4,4a,6,9	1,4,4a,9,A,G			
Mittwoch	Chicken Nuggets mit Ketchupsoße und Kartoffelpüree	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße	mit Schweinefleisch Spaghetti Bolognese	Gemüsefrikadelle mit grünen Bohnen in Rahm und Kartoffelpüree	Salatbar mit Dressing	Dessert
	1,4,4a,6,H	1,4,4a,6	4,4a,9	1,4,4a,6,9		
Donnerstag	Fischfilet "natur" mediteran gewürzt mit Möhren in Rahm und Kartoffelpüree	Gemüsefrikadelle mit Kartoffel-Dippers und Kräuterquark	mit Schweinefleisch Paniertes Schweineschnitzel mit brauner Soße, Broccoli und Kartoffeln		Salatbar mit Dressing	Dessert
	3,4,4a,6,9	1,4,4a,6,9	1,4,4a,6,9,10,B,C,G			

Die Aufbereitung Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptallergene allergischer Lebensmittel: Weizen (Allergene und Unverträglichkeiten). Eine Nahrung enthält, wenn die weitergegebenen Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse verändert oder unverändert im Menü enthalten sind. Unverträglichkeit und Intoleranz sind zwei unterschiedliche Begriffe, die diese Allergene grundsätzlich nicht als Zutat enthalten. Können wir nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Zusatzstoffe sind nicht angegeben.

Legende der Allergene und Zusatzstoffe:

1 - enth. Ei, 2 - enth. Erdnüsse, 3 - enth. Fleisch, 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 (einschl. Soja), 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

Änderungen vorbehalten

# Lunchtime

Woche 10 vom 04.03.2019-08.03.2019

	Menü 1	Menü 2 - vegetarisch	Menü 3	Menü 4 - vegetarisch		
<b>Montag</b>	Geflügelbratwurst mit buntem Gemüse in Rahm und Kartoffelpüree 1,4,4a,6,9	Möhrencremesuppe mit einem Roggenbrötchen 1,4,4a,4b,4c,6	mit Schweinefleisch Frikadelle mit brauner Soße, Erbsen und Kartoffeln 1,4,4a,6,9,10,11,C,G		Salatbar mit Dressing	Dessert
	Rinderhackbraten mit Soße, Erbsen-Maisgemüse und Kartoffeln 1,4,4a,6,9	Pancakes mit Apfelmus/ Puderzucker 1,4,4a	mit Schweinefleisch Wiener Würstchen mit Kaisergemüse in Rahm und Kartoffelpüree 1,4,4a,6,9,10,11,C,G	Gemüse-Nudelpfanne mit Kräuterfrischkäse 1,4,4a,6	Salatbar mit Dressing	Dessert
<b>Mittwoch</b>	Kartoffelsuppe mit Geflügelwürstchen 1,3,4,4a,6,H	Lange Spaghetti mit Tomatensoße 4,4a,6,9	mit Schweinefleisch Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Rote Beete und Reis 1,4,4a,6,9,10,11,C,G		Salatbar mit Dressing	Dessert
	Backfisch mit dänischer Remoulade und Kartoffelpüree 1,3,4,4a,6,9,H	Nudel-Gemüseauflauf mit Käse überbacken 1,4,4a,6,7	mit Rindfleisch Hamburger zum selbst belegen mit Pommes rot/weiß 4,4a,4b,10,H		Salatbar mit Dressing	Dessert

Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptallergen allergerher 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 diese Allergene grundsätzlich nicht als Zutat enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese vorgenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.

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 - Pinussüsse, 7g - Pistazie, 7h - Macadamianüsse, 8 - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, 9 - enth. Sellerie, 10 - enth. Senf, 11 - enth. Sesam, 12 - enth. Soja (gen-techn.), 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(Aapartam), J - gewäscht

Änderungen vorbehalten