

Lunchtime

Woche 19 vom 06.05.2019-12.05.2019

	Menü 1	Menü 2 - vegetarisch	Menü 3	Menü 4 - vegetarisch	
Montag	Fisch Nuggets mit Kräutersoße, Möhren und Kartoffeln 1,3,4,6,9	Pancakes mit Honigsoße 1,4,6	mit Schweinefleisch Panieretes Schweineschnitzel mit Pommes und Coleslaw Salat 1,4,6,6,H	Kichererbsencurry Salatbar mit Dressing 4,9,10,H	Dessert
	Geflügelwürstchengulasch in Tomatensoße mit Penne Nudeln 1,4,6,9,B,C	Makkaroni mit Tomatensoße und Käsespindel 4,6,6	mit Rindfleisch Rinderfrikadelle mit Rahmsoße, Prizessbohnen und Kartoffelpüree 4,6,6,9	Salatbar mit Dressing	Dessert
Mittwoch	Geflügelhackbällchen mit brauner Rahmsoße, Preisbeeren und Reis 1,4,6,9	Eieromelette mit Spinat und Kartoffeln 1,4,6,6	mit Schweinefleisch Bratwurst mit grünen Bohnen in Rahm und Kartoffeln 4,6,6	Salatbar mit Dressing	Dessert
	Hähnchen "Cordon Bleu" mit Bratensoße, Blumenkohl und Püree 1,4,6,9,B,C,G	Grünkernschnitte mit Gitterkartoffeln und Kräuter-Knoblauch-Dip 1,7,10,D,V	mit Geflügelfleisch Pizza vegetarisch, Geflügelsalami oder Putenbrust 1,3,10,D,V,A,H,H	Salatbar mit Dressing	Dessert

Die Allergene in der Allergietabelle sind nach der EU-Richtlinie 1169/2011 (Allergienachweise in Lebensmitteln) angegeben. Eine Nahrung ist fett-, vitamin-, mineralien-, zink- und eisenreich, wenn sie diese Nährstoffe in den angegebenen Mengen enthält. Die Angaben sind für den Durchschnittsbeholder. Die Angaben sind für den Durchschnittsbeholder. Die Angaben sind für den Durchschnittsbeholder. Die Angaben sind für den Durchschnittsbeholder.

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. Krustentiere, 6 - enth. Milch (einschl. Laktose), 7 - enth. Schalenfrüchte, 7a - Mandeln, 7b - Haselnüsse, 7c - Walnuss, 7d - Cashewnüsse, 7e - Pekannüsse, 7f - Paranüsse, 7g - Pistazien, 7h - Macadamianüsse, 8 - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, 9 - enth. Sellerie, 10 - enth. Senf, 11 - enth. Soja (einschl. Soja), 12 - enth. Soja (einschl. Soja), 13 - enth. Lupinen, 14 - enth. Weichhölzer, 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 - gewechselt

Änderungen vorbehalten

Lunchtime

Woche 21 vom 20.05.2019-26.05.2019

	Menü 1	Menü 2 - vegetarisch	Menü 3	Menü 4 - vegetarisch		
Montag	Geflügelhackbällchen in Tomatensoße mit bunten Spiralnudeln <small>1,3,4,4a,6,9</small>	Senfeier mit Kartoffeln <small>1,4,4a,9,H</small>	mit Geflügelfleisch 2 Hot Dogs zum selber bauen mit Röstzwiebeln, dänische Remoulade, Ketchup, Gurkenscheiben <small>1,4,4a,6,9,10,11,C,G</small>		Salatbar mit Dressing	Dessert
	Hähnchen-Gemüse-Reis- Pfanne mit Geflügelsoße <small>4,4a,6,9</small>	Wedges mit Kräuter-Knoblauch-Dip <small>1,4,4a,6,9</small>	mit Schweinefleisch Wurstgulasch mit Paprika und Spätzle <small>1,4,4a,9,A,G</small>		Salatbar mit Dressing	Dessert
Mittwoch	Chicken Nuggets mit Ketchupsoße und Kartoffelpüree <small>1,4,4a,6,H</small>	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße <small>1,4,4a,6</small>	mit Schweinefleisch Spaghetti Bolognese <small>4,4a,9</small>	Gemüsefrikadelle mit grünen Bohnen in Rahm und Kartoffelpüree <small>1,4,4a,6,9</small>	Salatbar mit Dressing	Dessert
	Fischfilet "natur" mediterran gewürzt mit Möhren in Rahm und Kartoffelpüree <small>3,4,4a,6,9</small>	Gemüsefrikadelle mit Kartoffel-Dippers und Kräuterquark <small>1,4,4a,6,9</small>	mit Schweinefleisch Panieretes Schweineschnitzel mit brauner Soße, Broccoli und Kartoffeln <small>1,4,4a,6,9,10,B,C,G</small>		Salatbar mit Dressing	Dessert

Die Aufbereitung der Lebensmittel erfolgt in der Regel in einem gemeinsamen Raum. Dies kann zur Kreuzkontamination mit anderen Allergenen führen. Bitte beachten Sie, dass die in der Tabelle angegebenen Allergene (gekennzeichnet durch die Buchstaben A bis H) nicht in allen Menüs enthalten sind. Bitte beachten Sie, dass die in der Tabelle angegebenen Allergene (gekennzeichnet durch die Buchstaben A bis H) nicht in allen Menüs enthalten sind. Bitte beachten Sie, dass die in der Tabelle angegebenen Allergene (gekennzeichnet durch die Buchstaben A bis H) nicht in allen Menüs enthalten sind.

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. Soleine, 10 - enth. Senf, 11 - enth. Sesam, 12 - enth. Soja (gen. tech. frei), 13 - enth. Lupinen, 14 - enth. Weichlöhre, 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 - gewechselt

Änderungen vorbehalten

Lunchtime

Woche 22 vom 27.05.2019- 02.06.2019

	Menü 1	Menü 2 - vegetarisch	Menü 3	Menü 4 - vegetarisch		
Montag	Geflügelbratwurst mit buntem Gemüse in Rahm und Kartoffelpüree 1,1,1a,6,9	Möhrencremesuppe mit einem Roggenbrötchen 1,1,1a,1b,1c,6	mit Schweinefleisch Frikadelle mit brauner Soße, Erbsen und Kartoffeln 1,1,1a,6,9,10,11,C,G		Salatbar mit Dressing	Dessert
	Rinderhackbraten mit Soße, Erbsen-Maisgemüse und Kartoffeln 1,1,1a,6,9	Pancakes mit Apfelmus/ Puderzucker 1,4,1a	mit Schweinefleisch Wiener Würstchen mit Kaisergemüse in Rahm und Kartoffelpüree 1,1,1a,6,9,10,11,C,G	Gemüse-Nudelpfanne mit Kräuterfrischkäse 1,1,1a,6	Salatbar mit Dressing	Dessert
Mittwoch	Kartoffelsuppe mit Geflügelwürstchen 1,3,4,1a,6,H	Lange Spaghetti mit Tomatensoße 1,1a,6,9	mit Schweinefleisch Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Rote Beete und Reis 1,1,1a,6,9,10,11,C,G		Salatbar mit Dressing	Dessert
Donnerstag						

Die Allergene sind in der Tabelle farblich hervorgehoben. Bitte beachten, dass die Allergene in den Zutaten angegeben sind. Die Allergene sind in der Tabelle farblich hervorgehoben. Bitte beachten, dass die Allergene in den Zutaten angegeben sind.

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 - 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. Wacholder, 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 - gewechselt

Änderungen vorbehalten

Lunchtime

Woche 23 vom 03.06.2019-09.06.2019

	Menü 1	Menü 2 - vegetarisch	Menü 3	Menü 4 - vegetarisch	Salatbar	
Montag	Chicken Nuggets mit Ketchupsoße und Pommes 4,4a,H	Kartoffelpuffer mit Apfelmus 1,4a,6	mit Schweinefleisch Tortellini in Schinken-Sahnesoße	Gemüsebratling mit Gemüse, Kartoffelpüree und Soße	Salatbar mit Dressing	Dessert
	Hähnchengeschnetzeltes mit Romanesco und Reis 1,4a,6,9	Gemüseragout aus Kohlrabi, Möhren, Zwiebeln, Broccoli, Blumenkohl mit Reis 1,4,1a	mit Rind- und Schweinefleisch Gemischtes Gulasch mit Spiralnudeln 1,4a,6,9		Salatbar mit Dressing	Dessert
Mittwoch	Rinderhackbraten mit Soße, Mais und Kartoffeln 1,4a,6,9	7 Kartoffeltaschen mit Frischkäsekräuterfüllung und Kräuterquark 1,4a,6,9	mit Schweinefleisch Bratwurst mit Ananas-Sauerkraut und Kartoffelpüree 1,4a,6,9,10,B,C,G		Salatbar mit Dressing	Dessert
	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bretonsoße, Erbsen und Kartoffelmüwe 1,4,4a,6,9	Sojageschnetzeltes in Tomatensoße mit Spaghetti 1,4a,6,9,11	mit Schweinefleisch Currywurst mit Barbequesoße und Kartoffelecken 4,4a,4e,10,A,B,G,H		Salatbar mit Dressing	Dessert

Die Zubereitung der Lebensmittel erfolgt nach den üblichen hygienischen Standards. Eine Allergieneutralität kann nicht garantiert werden. Bitte beachten Sie, dass die Zubereitung der Speisen in einem gemeinsamen Raum erfolgt. Die Allergene sind in der Legende angegeben. Die Allergene sind in der Legende angegeben. Die Allergene sind in der Legende 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 - Walnuss, 7d - Cashewnüsse, 7e - Pekannüsse, 7f - Paranüsse, 7g - Pistazien, 7h - Macadamianüsse, 8 - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, 9 - enth. Sesame, 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(Apartam), J - gewechselt

Änderungen vorbehalten

