

Lunchtime

Woche 06 vom 03.02.2020 - 07.02.2020

	Menü 1	Menü 2 - vegetarisch	Menü 3	Menü 4 - vegetarisch		
Montag	Paniertes Seelachsfilet mit Möhren in Rahm, dazu Kartoffeln	Spaghetti mit Käseschneise	mit Rind Rinderfrikadelle mit Kohlrabi in Rahm, dazu Reis		Salatbar mit Dressing	Dessert
	1,3,4,4a,6,9	4,4a,6	1,4,4a,6,9			
Dienstag	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, Erbsen und Reis	Möhrencremesuppe mit einer Laugenbrezel	mit Geflügel Currywurst mit Pommes "rot-weiß"		Salatbar mit Dressing	Dessert
	4,4a,6,9	4,4a,6,9	1,4,4a,6,9,A,G,H			
Mittwoch	mit Schwein Grillrippchen vom Schwein mit Barbecuesoße und Wedges	Grieß mit Kirschen	Vegetarisches, paniertes Milchschnitzel mit Wedges und Dip	vegetarische Linsensuppe mit Baguettebrot	Salatbar mit Dressing	Dessert
	4,4a,9,H	4,4a,6	1,4,4a,6,9	4,4a,9		
Donnerstag	Puten-Nudelauflauf mit buntem Gemüse	Soja-Chili mit Reis	mit Rind Rindergulasch mit Paprika, dazu Makkaroni		Salatbar mit Dressing	Dessert
	4,4a,6,9,A,C	4,4a,9,12	4,4a,6,9			

Das Aussehen der Anzeigen ergibt sich aus der 14-Tage-Sauerei, die jeweils freigegeben wird. Die Anzeigen sind in der Reihenfolge der Anzeigen, die in der Tabelle angegeben sind, zu sehen. Die Anzeigen sind in der Reihenfolge der Anzeigen, die in der Tabelle angegeben sind, zu sehen. Die Anzeigen sind in der Reihenfolge der Anzeigen, die in der Tabelle angegeben sind, zu sehen.

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-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 07 vom 10.02.2020 - 14.02.2020

	Menü 1	Menü 2 - vegetarisch	Menü 3	Menü 4 - vegetarisch	
Montag	Hähnchen Cordon-Bleu mit brauner Soße, Kohlrabi, dazu Kartoffeln 1,4,4a,6,9	Spiralnudeln mit Tomatensoße und Käse zum darüberstreuen 4,4a,6	mit Rind Chili Con Carne mit Reis mit Geflügel + Schwein 4,4a,6,9		Salatbar mit Dressing Dessert
Dienstag	Fischfilet "Natur" mediterran gewürzt mit Möhren, Erbsen in Rahm, dazu Reis 3,4,4a,6,9	Gemüsesuppe mit Buchstabennudeln 1,4,4a,6,9	Hot-Dog mit sauren Gurken und Röstzwiebeln 1,4,4a,6,9,A,G,H		Salatbar mit Dressing Dessert
Mittwoch	Chicken Nuggets mit Gitterkartoffeln 1,4,4a,9	Milchreis mit heißen Kirschen 4,4a,6	mit Rind Rinderhackbraten mit Maisgemüse und Kartoffeln 1,4,4a,6,9	Vollkornnudeln mit Gemüseragout 4,4a,9	Salatbar mit Dressing Dessert
Donnerstag	Wiener Würstchen (Geflügel) mit Soße, Erbsen und Mais, dazu Püree 4,4a,6,9,A,C	Börek mit Feta -oder Rindfleischfüllung dazu Joghurt-Dip 1,4,4a,6,9	mit Schwein Bratwurst mit Sauerkraut, Soße und Püree 4,4a,6,9,A,B		Salatbar mit Dressing Dessert

Die Anzahl aller Allergene in jedem Gericht ist im Menü für den allergischen Lebensmittel-Suchenden angegeben und liegt, wenn die allergischen Inhaltsstoffe nicht durch die Bezeichnung des Gerichts ersichtlich sind, im Menü für den allergischen Suchenden angegeben. Allergene, die nicht durch die Bezeichnung des Gerichts ersichtlich sind, sind durch die Bezeichnung des Gerichts ersichtlich.

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. 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

Änderungen vorbehalten

Lunchtime

Woche 08 vom 17.02.2020 - 21.02.2020

	Menü 1	Menü 2 - vegetarisch	Menü 3	Menü 4 - vegetarisch		
Montag	Hähnchengemüse-Reispfanne mit Geflügelsoße 4,4a,6,9	Grünkernschmitte mit gutem Gemüse in Rahm dazu Püree 1,4,4a,6,9	veg., Schwein, Geflügel Pizza vegetarisch, Salami oder Puto 4,4a,6,9,A,C mit Schwein		Salatbar mit Dressing	Dessert
	Fischstäbchen mit Karotten und Erbsen, dazu Püree 3,4,4a,6,9	Broccoli-Cremesuppe dazu ein Laugenbrötchen 4,4a,6,9	Leberkäse mit Erbsen, Kartoffeln und brauner Soße 1,4,4a,6,9,A,G,H mit Geflügel		Salatbar mit Dressing	Dessert
Mittwoch	Rinder-Bolognese mit Penne-Nudeln, dazu Käse zum drüberstreuen 1,4,4a,9	Gemüsebratling mit Kartoffel-Dippers und Knoblauch-Dip 1,4,4a,4d,6,12	Hähnchengeschnetzeltes mit Reis und Blumenkohl 4,4a,6,9 mit Schwein		Salatbar mit Dressing	Dessert
	Geflügelwurstgulasch mit Tomatensoße und Spaghetti 4,4a,6,9,A,B,C	Pancakes mit Honigsoße 1,4,4a,6	Gyrosteller mit Reis und Tzatziki 6,9,A,B,C	Gemüseauflauf mit Käse überbacken 4,4a,6,9	Salatbar mit Dressing	Dessert

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/Sulfit, 9 - enth. Sellerie, 10 - enth. Senf, 11 - enth. Sesam, 12 - enth. Soja (gen.tech frei), 13 - enth. Lupinen, 14 - enth. Weichhölzer, A - mit Farbstoff, B - mit Konservierungsstoff, C - mit Antioxidationsmittel, D - mit Geschmacksverstärker, E - geschwärzt, F - geschwärzt, G - mit Phosphat, H - mit Süßungsmittel, I - enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam), J - gewischt

Änderungen vorbehalten

Lunchtime

Woche 09 vom 24.02.2020 - 28.02.2020

	Menü 1	Menü 2 - vegetarisch	Menü 3	Menü 4 - vegetarisch		
Montag	Geflügelhackbällchen mit brauner Soße, Preiselbeeren, dazu Reis	Eierpannkuchen mit Apfelmus	mit Schwein paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Coleslaw Salat	Kichererbsen-Curry	Salatbar mit Dressing	Dessert
	1,4,4a,5,9	1,4,4a,6	1,4,4a,6,9,H	4,4a,9		
Dienstag	Chicken Wings mit Wedges	Spaghetti mit Tomatensoße, dazu Raspelkäse	mit Rind "Hamburger" mit Rindfleischpatti, Salat und Käse		Salatbar mit Dressing	Dessert
	4,4a,9	4,4a,6	1,4,4a,6,9,H			
Mittwoch	Hähnchensteak mit Geflügelsoße, Broccoli und Reis	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung und Kräuterquark	mit Schwein Bratwurst mit grünen Bohnen, brauner Soße und Püree		Salatbar mit Dressing	Dessert
	4,4a,9	1,4,4a,4d,6	4,4a,6,9,C			
Donnerstag	Fisch-Nuggets mit Kräutersoße, Möhren und Kartoffeln	Makkaroni mit grünem Pesto	mit Geflügel Putencarbonara mit Spätzle		Salatbar mit Dressing	Dessert
	1,3,4,4a,6,9I	4,4a,6,7	1,4,4a,6,9,A,9,C			

Die Anfertigung der Allergene beschränkt sich auf die 14 Hauptgruppen aller Lebensmittel, die den Allergenen und Zusatzstoffen entsprechen. Eine Nennung erfolgt, wenn die entsprechende Allergene in der Allergenenliste enthalten sind. Die Angabe der Allergene erfolgt in der Menübeschreibung. Die Angabe der Allergene erfolgt in der Menübeschreibung. Die Angabe der Allergene erfolgt in der Menübeschreibung. Die Angabe der Allergene erfolgt in der Menübeschreibung.

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. 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 - gewechselt

Änderungen vorbehalten

Lunchtime

Woche 10 vom 02.03.2020 - 06.03.2020

	Menü 1	Menü 2 - vegetarisch	Menü 3	Menü 4 - vegetarisch	
Montag	Fischfrikadelle	Rührei	mit Schwein		
	mit Pommes "rau-weiß"	mit Käsespinat und Kartoffeln	Currywurst		Salatbar mit Dressing
Dienstag	Hühnerfrikasse	Kartoffelsuppe	Veg., Schwein, Geflügel		
	mit Erbsen, Möhren und Reis	mit einem Roggenbrötchen	Pizza		Salatbar mit Dressing
Mittwoch	Geflügelbratwurst	Kaiserschmarrn	mit Rind	Gemügestäbchen	
	mit brauner Soße, Erbsen-Möhrengemüse, dazu Kartoffelpüree	mit Vanillesoße	Rindergulasch	mit Kartoffeln und Kräuter-Dip	Salatbar mit Dressing
Donnerstag	Lasagne	paniertes Milchschnitzel	mit Kalb		
	aus Rinderhack	mit Kaisergemüse, Kräutersoße und Reis	Döner mit Kalbfleisch		Salatbar mit Dressing
					Dessert

Das Auftreten der Allergene hier ist sich auf die KEI-Einstufung von Allergenen basierend. Die Nahrungsmittel sind in der Allergene- und Unverträglichkeitstabelle des Herstellers angegeben. Die Angaben sind nicht verbindlich und können sich ändern. Die Angaben sind nicht verbindlich und können sich ändern.

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. Sellerie, 10 - enth. Senf, 11 - enth. Sesam, 12 - enth. Soja (gen-tech frei), 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 - gewürst

Anderungen vorbehalten