

Lunchtime

Woche 45 vom 02.11.20-05.11.2020

	Menü 1	Menü 2 - vegetarisch		
Montag	Fischfilet "Natur" mediterran	Gemüsebratling		Dessert
	mit Möhrengemüse, Petersilien-Rahmsoße und Püree	mit Brokkoli, veg. Soße und Reis		
	1,4,4a,9	4,4a,6		
Dienstag	Hähnchen Cordon-Bleu	Nudeln		Dessert
	mit brauner Soße, buntem Gemüse und Kartoffeln	mit Käsesahnesoße		
	4,4a,6,9,A,C	1,4,4a,6,9		
Mittwoch	Rinderfrikadelle	Vegetarisches Chili		Dessert
	mit Tomaten-Paprika-Soße und Püree	mit Reis		
	1,4,4a,6,9	4,4a,6		
Donnerstag	Curry-Wurst	Veg. Bratwurst		Dessert
	mit Ketchupsoße und Pommes rot/weiß	mit Kaisergemüse, Kräutersoße und Kartoffeln		
	3,4,4a,6,9	1,4,4a,6,9		

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

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 - 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 46 vom 09.11.20-13.11.2020

	Menü 1	Menü 2 - vegetarisch		
Montag	Rindergulasch	Grieß		Dessert
	mit Paprika und Spiral-Nudeln	mit heißen Kirschen		
	4,4a	4a,6		
Dienstag	paniertes Seelachsfilet	Nudeln		Dessert
	mit Kohlrabigemüse, Rahmsoße und Kartoffeln	mit Tomatensoße und Käse zum drüberstreuen		
	1,3,4a,6,9	4a,6		
Mittwoch	Grillrippchen vom Schwein	Möhrencremesuppe		Dessert
	mit Barbequesoße und Wedges	mit einem Laugenbrezel		
	4,4a	4,4a,6		
Donnerstag	Hähnchensteak	Veg. Milchschnitzel		Dessert
	mit Geflügel-Soße, Erbsen und Püree	mit Brokkoli-Maisgemüse, veg. Brauner Soße und Reis		
	4,4a,6,9	1,4a,6,9,D		

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.

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 (geh-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 47 vom 16.11.20-20.11.2020

	Menü 1	Menü 2 - vegetarisch		
Montag	Geflügelbratwurst	Kartoffelsuppe		Dessert
	mit buntem Gemüse, Petersilienrahmsauce und Püree	mit einem Roggenbrötchen		
	4a,6,9	4a,4b,9		
Dienstag	Rinderhackbraten	Grünkernschnitte		Dessert
	mit brauner Soße, Rotkohl und Kartoffeln	mit Kräuterquark und Kartoffeln		
	4,4a,6,9	1,4a,6,E		
Mittwoch	Chicken-Nuggets	Bunte Nudeln		Dessert
	mit Gitterkartoffeln und Dip	mit Tomatensoße und Käse zum drüber streuen		
	4,4a,C	4a,6		
Donnerstag	Gyros	Eieromelette		Dessert
	mit Reis und Tzatziki	mit Spinat und Kartoffeln		
	6	1,4,4a,6		

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 diese Allergene 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 - 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

Änderungen vorbehalten

Lunchtime

Woche 48 vom 23.11.20-27.11.2020

	Menü 1	Menü 2 - vegetarisch		
Montag	Tortellini	Veg. Milchschnitzel		Dessert
	mit Pute und Käse-Sahnesoße	mit Erbsen-Möhrengemüse, Kräuterrahmsoße und Reis		
	1,4a,6	1,4a,6,9,D		
Dienstag	Hackbällchen	Gemüsesuppe		Dessert
	mit brauner Rahmsoße, Preiselbeeren und Reis	mit Buchstabennudeln		
	1,4a,6,9	1,4a,9		
Mittwoch	Hähnchenkeule	Kartoffeltaschen		Dessert
	mit Geflügelsoße, Mais, Möhrengemüse und Kartoffeln	mit Kräuter-Fisch-Käsefüllung dazu Kräuterquark		
	4,4a,9	6		
Donnerstag	Rinderbolognese	Veg. Bolognese		Dessert
	mit Nudeln und Käse zum drüberstreuen	mit Nudeln und Käse zum drüberstreuen		
	4a,6	4a,6,9,12		

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 diese Allergene 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 - 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

Änderungen vorbehalten

Lunchtime

Woche 49 vom 30.11.20-04.12.2020

	<i>Menü 1</i>	<i>Menü 2 - vegetarisch</i>		
Montag	Fisch-Nuggets	Veg. Bratwurst		Dessert
	mit Petersiliensoße, Möhren und Kartoffeln	mit brauner Soße, Erbsen und Reis		
	3,4a,6,10	1,4a,9,12		
Dienstag	2 Hot-Dog	Gemüse-Nudelaufauf		Dessert
		mit Käse überbacken		
	1,4a,9,10,B,C,G,H	1,4a,6,9		
Mittwoch	Bratwürstchen	Kartoffeltaschen		Dessert
	mit Ananas-Sauerkraut, brauner Soße und Püree	mit Frischkäsefüllung und Kräuterquark		
	4,4a,6,9,10	6		
Donnerstag	Hähnchensteak	Buntes Gemüse		Dessert
	mit Geflügelsoße, Brokkoli und Reis	mit Kräutersoße und Kartoffeln		
	4a,6,9	4,4a,6		

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 diese Allergene 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 - 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

Änderungen vorbehalten

Lunchtime

Woche 50 vom 07.12.20-11.12.2020

	Menü 1	Menü 2 - vegetarisch		
Montag	Penne-Nudeln	Tofu		Dessert
	mit Kräutersoße mit Geflügelwürstchen 4a	mit buntem Gemüse, pikanter Tomatensoße und Reis 9.12		
Dienstag	Fischstäbchen	Brokkoli-Cremesuppe		Dessert
	mit Karotten, Erbsen und Püree 3,4a,6	mit einer Brezel 4a,6		
Mittwoch	Geflügelhackbällchen	Milchreis		Dessert
	mit brauner Soße, Blumenkohl und Kartoffeln 1,4a,6	mit Krischen 6		
Donnerstag	Putengeschnetzeltes	Gemüseauflauf		Dessert
	mit Reis und Erbsen 4a,6	mit Käsebrötchen 1,6,9		

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 diese 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 - 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

Änderungen vorbehalten