

# Lunchtime

Woche 11 vom 09.03.2020 - 13.03.2020

	Menü 1	Menü 2 - vegetarisch	Menü 3	Menü 4 - vegetarisch		
<b>Montag</b>	Hähnchengeschnetzeltes mit Erbsen, Möhren und Reis 4,4a,6,9	Eieromelette mit Kräutersoße und Kartoffel- Gemüse-Püree 1,4,4a,6	mit Schwein Schweinebraten mit Rotkohl, Soße und Kartoffeln 4,4a,6,9		Salatbar mit Dressing	Dessert
	Tortellini in Schinken-Sahnesoße 1,4,4a,6,9,A,C	Senfeier mit Kartoffeln 1,4,4a,10	mit Rind Köfta mit Kaisergemüse, Soße und Reis 1,4,4a,6,9		Salatbar mit Dressing	Dessert
<b>Mittwoch</b>	Hähnchenkuele mit Soße, Mais und Kartoffeln 4,4a,6,9	Kartoffelpuffer mit Apfelmus 1,4,4a	mit Geflügel Geflügel-Kebab mit Fladenbrot und Knoblauch- Dip 1,4,4a,6,9,A,G,H		Salatbar mit Dressing	Dessert
	Fisch-Burger mit Salat und Pommes 1,4,4a,4a,9	Makkaroni-Auflauf mit Tomatensoße und Käse überbacken 1,4,4a,6	mit Rind Rinderbraten mit Mais, Soße und Kartoffeln 4,4a,6,9		Salatbar mit Dressing	Dessert

Die Allergene sind in der Tabelle angegeben. Bitte beachten Sie, dass es zu Kreuzreaktionen kommen kann. Bitte beachten Sie, dass es zu Kreuzreaktionen kommen kann. Bitte beachten Sie, dass es zu Kreuzreaktionen kommen kann.

**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 12 vom 16.03.2020 - 20.03.2020

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

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/Karamell, J - gewürzt

Änderungen vorbehalten

# Lunchtime

Woche 13 vom 23.03.2020 - 27.03.2020

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

Die Allergene sind in der Zutatenliste angegeben. Bei Unklarheiten wenden Sie sich bitte an den Service. Die Allergene sind in der Zutatenliste angegeben. Bei Unklarheiten wenden Sie sich bitte an den Service.

**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 6a - 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 - enthält Phenylalaninquelle(spartam), J - gewachst

Änderungen vorbehalten