



Menü 02.10. – 06.10.2023

Diese Leckereien zaubert unser Küchenteam in dieser Woche für euch:

DE-ÖKO-044

Alle grünen Komponenten sind Bio-Zutaten

<p>Montag</p> <p>Birger Forell</p>	<p>zu jeder Menülinie gibt es:</p> <p><u>Apfel</u></p>	<p>Menü 1:</p> <p>Kartoffelsalat mit Geflügelwiener 2,3,7,8,12,d b,d</p> <p>Menü 2:</p> <p>Kartoffelsalat mit vegetarischer Wiener 2,3,7,8,12,d 1w,8,d,k</p>	
<p>Dienstag</p>		<p>Feiertag</p>	
<p>Mittwoch</p>	<p>zu jeder Menülinie gibt es:</p> <p><u>Birnenkompott mit Vanillesauce</u> 2</p>	<p>Menü 1:</p> <p>Linseneintopf (<u>Porree, Sellerie, Möhren, Kartoffelwürfel</u>) 1w,6,7 mit <u>frischen Kräutern</u> und <u>Vollkornbrot</u> 1w,1h,1g,1r,11</p>	
<p>Donnerstag</p>	<p>zu jeder Menülinie gibt es:</p> <p><u>Gurkensticks</u> & <u>Apfel</u></p>	<p>Menü 1:</p> <p>Hähnchengeschnetzeltes mit <u>Paprika, Zucchini</u> und <u>Spätzle</u> 1w,7 1w,3</p> <p>Menü 2:</p> <p><u>Gemüseragout (Broccoli, Möhren, Blumenkohl)</u> 1w,7 mit <u>Hirtenkäse</u> und <u>Spätzle</u> 2 1w,3</p>	
<p>Freitag</p>	<p>zu jeder Menülinie gibt es:</p> <p><u>Möhrensalat mit Apfel</u> 12,d</p>	<p>Menü 1:</p> <p><u>Makkaroni</u> mit <u>Käsesauce</u> und <u>Reibekäse</u> 1w 1w,2,7 2</p>	

14 Hauptallergene:

- 1 Glutenhaltige Getreide (z.B. Weizen (w), Roggen (r), Hafer (h), Hirse (hi), Gerste (g))
- 2 Milch (Produkte), auch Laktose
- 3 Eier
- 4 Soja
- 5 Erdnüsse
- 6 Schalenfrüchte (z.B. Mandeln (m), Haselnüsse (h))
- 7 Sellerie
- 8 Senf
- 9 Krebstiere
- 10 Fisch
- 11 Sesam
- 12 Schwefeldioxid und Sulfide
- 13 Lupinen
- 14 Weichtiere

Zusatzstoffe: (gem. Zusatzstoffzulassungsverordnung)

- a mit Farbstoff
- b mit Konservierungsstoff oder konserviert
- c mit Nitritpökelsalz
- d mit Antioxidationsmittel
- e geschwefelt
- f geschwärzt
- g mit Phosphat
- h mit Geschmacksverstärker
- i gewachst
- j mit Süßungsmitteln
- k mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
- l enthält eine Phenylalaninquelle
- m kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken