

Lunchtime

Woche 37 vom 13.09.2021 - 17.09.2021

AHFS Bergedorf



Montag

Menü	Nachtisch	Salatbar
Milchreis ⁶ mit kaltem Apfelmus	Granatapfel- joghurt ⁶	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, Bio-Mais* und Dill- Dressing ^{1,6,10}

Dienstag

Rühreier ^{1,6,9} mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} Möhren und Kartoffeln	Obst	Salatbar mit Chinakohl, Kohlrabi, Bio-Mais*, Gurke und American- Dressing ^{1,6,9,10}
-----------------------------------------------------------------------------------------------	------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------

Mittwoch

Milchschnitzel "natur" ^{1,4,4a,6,12} mit vegetarischer Bratensoße ^{4,4a,6,9} Bohnen und Spätzle ^{1,4,4a}	Kirschquark ⁶	Salatbar mit Eichblattsalat, Radieschen, Gurke, Bio-Mais* und Joghurt- Dressing ^{1,6,10}
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Donnerstag

Geflügelbratwurst ^{6,9} mit Ketchupsoße ^{9,10} und Röstkartoffeln	Obst	Salatbar mit Endiviensalat, Möhre, Paprika, Gurke und Curry-Dressing ^{1,6,10}
-------------------------------------------------------------------------------------------	------	-------------------------------------------------------------------------------------------------

Freitag

Hähnchenkebab ^{12,C} mit Zwiebeln, Tzatziki ⁶ und Bio-S*	Paprikastick	Salatbar mit Römersalat, Bio-Mais*, Cocktail- Tomaten, Karotten und Joghurt- Dressing ^{1,6,10}
------------------------------------------------------------------------------------	--------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Unsere Zertifizierungsnummer: *D-SH-012-0808-B*
* Unsere ausgewiesenen Bio-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, zertifiziert durch DE-ÖKO-012. Alle Tofu- und Sojaprodukte sind ausschließlich Bio-Erzeugnisse.

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. Sojale, 10 - enth. Steif, 11 - enth. Sesam, 12 - enth. Soja (genetisch-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

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 Zusatz enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.