

Lunchtime

Woche 47 vom 22.11.2021 - 26.11.2021

AHFS Bergedorf



	Menü	Nachtisch	Salatbar
Montag	Bolognese ^{4,4a,9} aus roten Linsen, Karotten, Tomaten mit -Reis*	Vanillepudding ⁶	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Paprika, Gurke und American-Dressing ⁶
Dienstag	4 vegane Mini Hackbällchen ^{4,4a,10} mit Rotkohl ^{4,4a} und Kartoffelpüree ⁶	Obst	Salatbar mit Lollo Rosso, -Mais*, Gurke und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}
Mittwoch	Lasagne vom Rind ^{4,4a,6,9} "traditionell italienisch"	Paprikastick	Salatbar mit Kopfsalat, Möhre, Rettich, Gurke und Kräuter-Dressing ^{1,6,10}
Donnerstag	Hamburger zum selber bauen Rindfleischpatti ¹⁰ , Hamburgerbrötchen ^{4,4a,11} , Ketchup ⁹ und Gurkenscheiben ^{10,H}	Obst	Salatbar mit Eisberg, Kohlrabi, Cocktailtomate, -Mais* und Curry-Dressing ^{1,6,10}
Freitag	Gemüsecurry aus Kichererbsen, Brokkoli, Paprika ^{4,4a,9,10} mit -Reis*	Gurkenstick	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Radieschen, Gurke und Italian-Dressing ^{1,6,9,10}



Unsere Zertifizierungsnummer: *D-SH-012-12008-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. Selenite, 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

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.