

Lunchtime

Woche 48 vom 29.11.2021 - 03.12.2021

AHFS Bergedorf



	Menü	Nachtisch	Salatbar
Montag	Milchreis ⁶ mit kaltem Apfelmus	Vanillejoghurt ⁶	Salatbar mit Eisberg, Möhre, Gurke, -Mais* und Dill-Dressing ^{1,6,10}
Dienstag	Rührei ^{1,6,9} mit Petersiliensoße ^{4,4a,6,9} , Möhren und Kartoffeln	Obst	Salatbar mit Chinakohl, Möhre, -Mais*, Kohlrabi und American-Dressing ^{1,6,9,10}
Mittwoch	Geflügelbratwurst ^{6,9} mit Ketchupsoße ^{9,10} und Röstkartoffeln	Kirschquark ⁶	Salatbar mit Eichblattsalat, Gurke, Radieschen, -Mais* und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}
Donnerstag	Kaltmenü: Geflügelwiener ^B mit Nudelsalat ^{4,4a,6,9,10} und Ketchup ⁹	Obst	Salatbar mit Endiviansalat, Möhre, Paprika, Gurke und Curry-Dressing ^{1,6,10}
Freitag	Fischfrikadelle ^{3,4,4a,6} (MSC, Seelachs) mit Kräuterquark ⁶ (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln	Paprikastick	Salatbar mit Römersalat, -Mais*, Cocktailtomate, Karotte und Joghurt-Dressing ^{1,6,10}



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.