

# Lunchtime

Woche 02 vom 10.01.2022 - 14.01.2022

## AHFS Bergedorf



	Menü	Nachtisch	Salatbar
<b>Montag</b>	Hähnchen-geschnetzeltes <sup>4,4a,6,9</sup> mit Erbsen und Kartoffeln	Vanillepudding <sup>6</sup>	Salatbar mit Eisberg, Möhre, -Mais*, Gurke und Kräuter-Dressing <sup>1,6,10</sup>
<b>Dienstag</b>	Makkaroniauflauf <sup>4,4a,6,9</sup> aus BIO-Makkaroni <sup>4,4a</sup> mit Käse <sup>6</sup> überbacken	Gurkenstück	Salatbar mit Chinakohl, -Mais*, Radieschen, Möhre und Curry-Dressing <sup>1,6,10</sup>
<b>Mittwoch</b>	ein gekochtes Ei <sup>1</sup> mit Senfsoße <sup>4,4a,6,9,10</sup> und Püree <sup>6</sup>	Obst	Salatbar mit Eichblattsalat, Radieschen, Rettich, Gurke und Ananas-Dressing <sup>1,10</sup>
<b>Donnerstag</b>	4 vegane Hackbällchen <sup>4,4a,10</sup> mit vegetarischer Rahmsauce <sup>4,4a,6,9</sup> , Brokkoli und Kartoffelpüree <sup>6</sup>	Obst	Salatbar mit Endiviansalat, Möhre, Paprika, -Mais* und American-Dressing <sup>1,6,9,10</sup>
<b>Freitag</b>	3 Fischstäbchen <sup>3,4,4a</sup> (MSC, Seelachs) mit Kräuterquark <sup>6</sup> (aus Petersilie und Schnittlauch) und Kartoffeln	Paprikastick	Salatbar mit Römersalat, Möhre, Cocktailtomaten, Gurke und French-Dressing <sup>1,6,10</sup>



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. 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

Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittelreaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbeschriebenen 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.