LEHMANNs coolinary

SPEISEKARTE

NEU! AKTUELLER SPEISEPLAN IN DER LEHMANNs-APP

alle Infos hier

Marie Kahle

Speiseplan vom 15.04.2024 bis 21.04.2024, 16. Kalenderwoche

	Montag 15.04.2024	Mittwoch 17.04.2024	Donnerstag 18.04.2024
Menü I Veggie	Gemüse - Köttbullar mit vegetarischer Preiselbeercrèmesoße dazu Beilagen nach Wahl	Kaiserschmarrn mit Bio - Apfelmark*	Gemüsetaler mit vegetarischer pikanter brauner Soße dazu Beilagen nach Wahl
Menü II	Geflügel - Köttbullar mit Preiselbeercrèmesoße dazu Beilagen nach Wahl	Hühnerfrikassee dazu Beilagen nach Wahl	Geflügel - Fleischkäse mit pikanter brauner Soße dazu Beilagen nach Wahl
Menü III	Köttbullar vom Schwein mit Preiselbeercrèmesoße dazu Beilagen nach Wahl	Valess - Frikassee dazu Beilagen nach Wahl	Geflügel - Hot Dog mit Gewürzgurken, Ketchup und Röstzwiebeln dazu Beilagen nach Wahl
Menü IV Veggie	Wechselnde Pasta mit Tomatensoße oder täglich wechselnder Soße	Wechselnde Pasta mit Tomatensoße oder täglich wechselnder Soße	Wechselnde Pasta mit Tomatensoße oder täglich wechselnder Soße
Obst	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst
Dessert	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert
Wissenswertes	*Köttbullar kommen aus Schweden und sind angebratene Fleischbällchen.*	*Apfelmark enthält anders als Apfelmus keine süßenden Zusätze. Die Süße stammt ausschließlich aus dem fruchtigem Zucker der Äpfel.*	*Fleischkäse wird auch Leberkäse genannt. Charakteristisch ist die rechteckige Pastetenform.*

Bitte beachten Sie: Menü II = schweinefleischfrei. Zusatzstoff- und Allergeninformationen finden Sie auf unserer separaten Allergenspeisekarte.
Aufgrund der Vielzahl der in unserer Küche verwendeten Lebensmittel können in all unseren Speisen Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sein. Alle Angaben ohne Gewähr.

Änderungen vorbehalten!

Bio* = aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-013)

LEHMANNs Catering GmbH
www.lehmanns-coolinary.de

Allergenspeisekarte Marie Kahle

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 15.04.2024 bis 21.04.2024, 16. Kalenderwoche

Datum / Menülinie	Montag 15.4.2024	Dienstag 16.4.2024	Mittwoch 17.4.2024	Donnerstag 18.4.2024	Freitag 19.4.2024
Menü I BnW	Köttbullar Gemüse ° A, A1, A3, C, F Preiselbeercrèmesoße veg. ° 1, A, A1, G, I, L	---	Kaiserschmarrn ° 5, A, A1, C, G Bio - Apfelmark* '°	Gemüsetaler ° 1, 6, A, A1, A2, A3, A4, C, F, G, H, H2, I, K Pikante Soße braun vegetarisch ° 1, 5, I, J, L	---
Menü II BnW	Köttbullar Geflügel ° A, A1, C, G, I, J Preiselbeercrèmesoße° A, A1, G, I, J	---	Hühnerfrikassee ° 1, G, J	Fleischkäsescheibe Geflügel '° 2, 3, 6 Pikante Soße braun ° 5, F, G, I, J	---
Menü III BnW	Köttbullar Schwein ° A, A1, C, J Preiselbeercrèmesoße° A, A1, G, I, J	---	Valess - Frikassee ° 1, 6, A, A1, A4, C, G, J	Hot Dog - Geflügel ° F, G, I, J Röstzwiebeln ° A, A1 Hot Dog Brötchen ° 2, A, A1 Gewürzgurken '° 1, 2, 5 Ketchup ° 2, 5, I	---
Menü IV Jugendliche	Käsesoße oder Nudelsoße ° 1, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K Pasta ° A, A1 Tomatensoße ° I	---	Käsesoße oder Nudelsoße ° 1, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K Pasta ° A, A1 Tomatensoße ° I	Käsesoße oder Nudelsoße ° 1, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K Pasta ° A, A1 Tomatensoße ° I	---
Abgepacktes Dessert	abgepacktes Dessert ° 1, 2, 3, 5, 7, 8, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, 14	---	abgepacktes Dessert ° 1, 2, 3, 5, 7, 8, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, 14	abgepacktes Dessert ° 1, 2, 3, 5, 7, 8, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, 14	---

Legende der Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit Süßungsmittel, 6 - mit Phosphat, 7 - gewachst, 8 - geschwärzt, 14 - mit einer Phenylalaninquelle

Legende der Allergene

A - enth. Gluten, A1 - enth. Weizen, A2 - enth. Roggen, A3 - enth. Gerste, A4 - enth. Hafer, **B** - enth. Krebstiere, **C** - enth. Ei, **D** - enth. Fisch, **E** - enth. Erdnüsse, **F** - enth. Soja (gen-tech-frei), **G** - enth. Milch einschl. Laktose, **H** - enth. Schalenfrüchte, H1 - enth. Mandeln, H2 - enth. Haselnuss, H3 - enth. Walnuss, H4 - enth. Kaschu(Cashew)nuss, H5 - enth. Pekannuss, H6 - enth. Paranuss, H7 - enth. Pistazie, H8 - enth. Macadamianuss/Queenslandnuss, **I** - enth. Sellerie, **J** - enth. Senf , **K** - enth. Sesam, **L** - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, **M** - enth. Lupinen, **N** - enth. Weichtiere

Aufgrund der Vielzahl der in unserer Küche verwendeten Lebensmittel können in all unseren Speisen Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sein!

Alle Angaben ohne Gewähr.

Bio* = aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-013)