LEHMANNs coolinary

# SPEISEKARTE

NEU! AKTUELLER SPEISEPLAN IN DER LEHMANNs-APP

alle Infos hier

## Marie Kahle

**Speiseplan vom 22.04.2024 bis 28.04.2024, 17. Kalenderwoche**

| | Montag<br>22.04.2024 | Mittwoch<br>24.04.2024 | Donnerstag<br>25.04.2024 |
|---|---|---|---|
| **Menü I**<br>Veggie | Gemüseschnitzel mit gelber Soße dazu Beilagen nach Wahl | Gemüse - Kartoffelsnack mit Frischkäsesoße dazu Beilagen nach Wahl | Grießbrei mit Kirschgrütze |
| **Menü II** | Hähnchenschnitzel mit gelber Soße dazu Beilagen nach Wahl | Putengeschnetzeltes "Hawaii" dazu Beilagen nach Wahl | Hähnchen - Flakes "Gyros Art" mit Zaziki dazu Beilagen nach Wahl |
| **Menü III** | Schnitzel vom Schwein mit gelber Soße dazu Beilagen nach Wahl | Valess - Geschnetzeltes "Hawaii" dazu Beilagen nach Wahl | Veggie - Pfanne "Gyros Art" mit Zaziki dazu Beilagen nach Wahl |
| **Menü IV**<br>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*** | *Spätzle sind schwäbische Teigwaren und werden aus Mehl, Eiern und Wasser zubereitet.* | *In unserem Valess - Geschnetzeltem "Hawaii" sind Ananaswürfeln auch Kokosnussmilch und Kurkuma enthalten.* | *Die Konsistenz der Kirschgrütze ist, im Gegensatz zu einem glatten Mus, etwas stückiger.* |

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 22.04.2024 bis 28.04.2024, 17. Kalenderwoche

| Datum / Menülinie | Montag 22.4.2024 | Dienstag 23.4.2024 | Mittwoch 24.4.2024 | Donnerstag 25.4.2024 | Freitag 26.4.2024 |
|---|---|---|---|---|---|
| Menü I BnW | Gemüseschnitzel ° 1, 6, A, A1, A2, A3, A4, C, F, G, H, H2, I, K<br>Gelbe Soße ° A, A1, C, F, G, I | --- | Gemüse - Kartoffelsnack 23g in kg ° A, A1, A3, G<br>Frischkäsesoße ° C, G | Grießpudding (vegetarisch) ° A, A1, G<br>Kirschgrütze (vegetarisch) °° | --- |
| Menü II BnW | Geflügelschnitzel 80 g ° A, A1, A3, C<br>Gelbe Soße ° A, A1, C, F, G, I | --- | Putengeschnetzeltes "Hawaii"° 1, 2, 3, 9, A, A1, F, G, I, J, L | Hähnchen - Flakes "Gyros - Art" ° 4, J<br>Zaziki ° G | --- |
| Menü III BnW | Schnitzel Schwein 80 g ° 6, A, A1, C<br>Gelbe Soße ° A, A1, C, F, G, I | --- | Valess - Geschnetzeltes "Hawaii" ° 6, A, A1, A4, C, F, G, I, J | Vegetarische Pfanne "Gyros Art" ° 3, 4, A, A3, A4, F, G, I, J<br>Zaziki ° G | --- |
| Menü IV Jugendliche | Käsesoße oder Nudelsoße ° 1, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K<br>Pasta ° A, A1<br>Tomatensoße ° I | --- | Käsesoße oder Nudelsoße ° 1, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K<br>Pasta ° A, A1<br>Tomatensoße ° I | Käsesoße oder Nudelsoße ° 1, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K<br>Pasta ° A, A1<br>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)