







Marie Kahle

Speiseplan vom 04.01.2021 bis 10.01.2021, 1. Kalenderwoche

	Montag 04.01.2021	Mittwoch 06.01.2021	Donnerstag 07.01.2021
Menü I	 <p>Das LEHMANNs Team wünscht schöne Ferien und einen guten Start in das neue Jahr 2021.</p> 		Kalbsragout mit Beilagen nach Wahl
Menü II			Geflügelragout mit Beilagen nach Wahl
Menü III			Möhren - Taler mit Currydip dazu Beilagen nach Wahl
Menü IV			Kürbisragout
Obst			Frisches Obst
 Dessert 			täglich wechselndes Dessert
Wissenswertes  			<i>Ein Ragout ist ein Gericht aus kleinen Fleischstückchen in einer dunklen oder hellen Soße.</i>

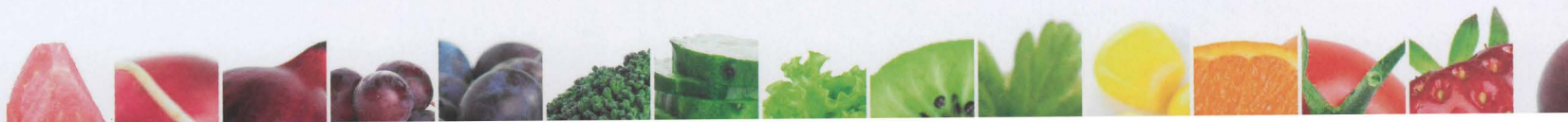


Bio* = aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-ÖKO-013)

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!



Allergenspeisekarte Marie Kahle

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 04.01.2021 bis 10.01.2021, 1. Kalenderwoche



Datum	0	1	2	3	4
Menülinie	Montag 4.1.2021	Dienstag 5.1.2021	Mittwoch 6.1.2021	Donnerstag 7.1.2021	Freitag 8.1.2021
Menü I BnW				Kalbsragout ° 3, A, A1, A3, G, I, J	
Menü II BnW				Geflügelragout ° 6, A, A1, F, G, I, J	
Menü III BnW				Möhren - Taler ° A, A1, C Currydip ° 1, 2, 5, A, A1, C, G, I, J	
Menü IV Jugendliche				Käsesoße oder Nudelssoße ° 1, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K Pasta ° A, A1, C Tomatensoße ° 3, I	
Abgepacktes Dessert				abgepacktes Dessert ° 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, 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, 9 - geschwefelt, 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.