

## Marie Kahle

Speiseplan vom 25.02.2019 bis 03.03.2019, 9. Kalenderwoche

	Montag	Mittwoch	Donnerstag
<b>Menü I</b>	Geschnittene Currywurst vom Geflügel mit pikanter Soße und Beilagen nach Wahl	Hühnerfrikassee "Holländischer Art" dazu Beilagen nach Wahl	
<b>Menü II</b>	Bürgerliches Wirsinggemüse mit Rahmsoße dazu ein Geflügel - Wiener Würstchen	Hühnerfrikassee "Holländischer Art" dazu Beilagen nach Wahl	Heute kein Mittagessen
<b>Menü III</b>	Vegetarische Currywurst mit pikanter Soße und Beilagen nach Wahl	Grüne Erbsensuppe dazu ein Suppenbrötchen	
<b>Menü IV</b>	Wechselnde Pasta mit Tomatensoße oder täglich wechselnder Soße	Wechselnde Pasta mit Tomatensoße oder täglich wechselnder Soße	
<b>Obst</b>	Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison	Das LEHMANNs Team wünscht eine schöne Karnevalszeit!
 <b>Dessert</b> 	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert	
<b>Wissenswertes</b>  	<i>"Bürgerliches Wirsinggemüse" bedeutet, dass in dem Gericht der Wirsing mit den Kartoffelwürfeln vermengt wird.</i>	<i>Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Porree sind weitere Gemüsesorten in unserer Erbsensuppe.</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

## erschließend Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 25.02.2019 bis 03.03.2019, 9. Kalenderwoche



Datum	0	1	2	3	4
Menülinie	Montag 25.2.2019	Dienstag 26.2.2019	Mittwoch 27.2.2019	Donnerstag 28.2.2019	Freitag 1.3.2019
<b>Menü I BnW</b>	Currywurst Geflügel geschnitten ° 3, 6, F, G, I, J Pikante Soße für Currywurst ° 1, 2, 5, I, J	---	Hühnerfrikassee „Holländische Art., ° 1, 6, A, A1, C, F, G, I, J		---
<b>Menü II BnW</b>	Wirsinggemüse bürgerlich ° Vegetarische Rahmsoße ° G, I, J Wiener Würstchen Geflügel ° 2, 3, 6, F, G, I, J	---	Hühnerfrikassee „Holländische Art., ° 1, 6, A, A1, C, F, G, I, J		---
<b>Menü III BnW</b>	Vegetarische Currywurst ° A, A1, C Pikante Soße für Currywurst ° 1, 2, 5, I, J	---	Erbensuppe ° G, I Suppenbrötchen ° 6, A, A1, A3		---
<b>Menü IV Jugendliche</b>	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 ° I	---	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 ° I		---
<b>Abgepacktes Dessert</b>	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	---	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.