



Marie Kahle

Speiseplan vom 04.03.2019 bis 10.03.2019, 10. Kalenderwoche

	Montag	Mittwoch	Donnerstag
Menü I		Fischstäbchen mit Remoulade und Beilagen nach Wahl	Fruchtiges Hähnchenragout "Florida" dazu Beilagen nach Wahl
Menü II		Hähnchenbrust mit Geflügelsoße dazu Beilagen nach Wahl	Fruchtiges Hähnchenragout "Florida" dazu Beilagen nach Wahl
Menü III	Heute kein Mittagessen	Rucola - Süßkartoffel - Schnitte mit Radieschendip dazu Beilagen nach Wahl	Grießbrei mit Pflaumenkompott
Menü IV	Das LEHMANNs Team wünscht einen schönen Rosenmontag!	Wechselnde Pasta mit Tomatensoße oder täglich wechselnder Soße	Wechselnde Pasta mit Tomatensoße oder täglich wechselnder Soße
Obst		Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison
 Dessert		täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert
Wissenswertes !!		<i>Süßkartoffel ist die Hauptzutat unserer Rucola - Süßkartoffel - Schnitte und sie ist umhüllt von einer knusprigen Kruste.</i>	<i>Ein Ragout ist ein Gericht aus kleinen Fleischstücken in Soße mit verschiedenen Zutaten.</i>

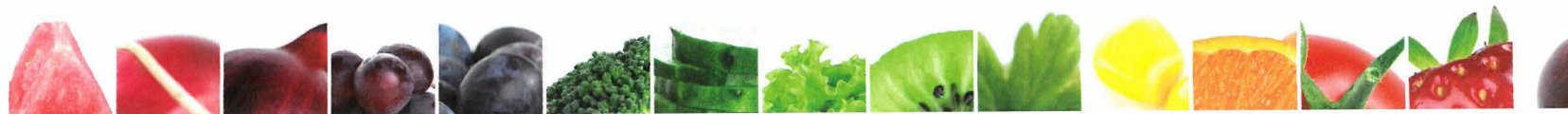
Zusatzstoff- und Allergeninformationen finden Sie auf unserer separaten Allergenspeisekarte.

Aufgrund der Vielzahl der in unserer Küche verwendeten Lebensmittel können in all unseren Speisen Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sein!
Alle Angaben ohne Gewähr.



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

Änderungen vorbehalten!



Allergenspeisekarte Marie Kahle

einschließlich Zusatzstoffinformation

Speiseplan vom 04.03.2019 bis 10.03.2019, 10. Kalenderwoche



Datum	0	1	2	3	4
Menülinie	Montag 4.3.2019	Dienstag 5.3.2019	Mittwoch 6.3.2019	Donnerstag 7.3.2019	Freitag 8.3.2019
Menü I BnW			Fischstäbchen ° A, A1, D Remoulade ° 1, 2, 3, 5, 9, C, G, I, J, L	Hähnchenragout "Florida" ° 1, 3, 6, A, A1, B, F, G, I, J, K	---
Menü II BnW			Hähnchenbrust ° Geflügelsoße ° A, A1, C, F, G, I, J	Hähnchenragout "Florida" ° 1, 3, 6, A, A1, B, F, G, I, J, K	---
Menü III BnW			Rucola - Süßkartoffel - Schnitte ° A, A1, A3 Radieschendip ° 1, G, J	Grießpudding (vegetarisch) ° A, A1, G Pflaumenkompott °	---
Menü IV Jugendliche			Käsesoße oder Nudelseife ° 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 Nudelseife ° 1, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K Pasta ° A, A1, C Tomatensoße ° 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	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.