

Woche: KW16 □ 15.04. bis 19.04.2024



Und was gibt es?

<p>Montag</p>   	<p><u>Heute gibt es ...</u></p> <p>Köttbullar Geflügel (A, A1, C, G, I, J) mit Preiselbeercrèmesoße (A, A1, G, I, J) dazu Kartoffeln und Möhren (I)</p> <p>Vegetarische Alternative</p> <p>Salatbar</p> <p>(Lehmans)</p>
<p>Dienstag</p>  	<p><u>Heute essen alle Kinder...</u></p> <p>Gemüsesuppe mit Nudeln (A, A1, I, J) dazu Suppenbrötchen (3,6, A, A1, A3) vegetarisch</p> <p>Endiviensalat mit Dressing (C, G, I, J)</p> <p>(Lehmans)</p>
<p>Mittwoch</p>  	<p><u>Heute kochen wir frisch...</u></p> <p>Mini-Kartoffelklöße mit Wirsing in Rahm (G) und Rosmarinsoße (I) vegetarisch</p> <p>Salatbar</p> <p>(Frischküche)</p>
<p>Donnerstag</p>  	<p><u>Heute bieten wir an...</u></p> <p>Pfannkuchen (G) mit Apfelmus vegetarisch</p> <p>Salatbar</p> <p>(Frischküche)</p>
<p>Freitag</p>  	<p><u>Heute gibt es ...</u></p> <p>Bami Goreng (A, A1, C, G, I) mit Thaisoße (3, A, A1, F, J)</p> <p>Gurkensalat (2, G)</p> <p>(Lehmans)</p>

Die Liste der Zusatzstoffe und Allergene befinden sich auf der nächsten Seite:

Bei Rückfragen wenden Sie sich an das Küchenpersonal

In Kooperation mit Lehmans

Legende der Zusatzstoffe der Lehmanns Gastronomie:

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 Phenylalaninquelle

Legende der Allergene der Lehmanns Gastronomie:

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-tec-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 den Speisen von Lehmanns Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sein! Alle Angaben ohne Gewähr.

Legende der Zusatzstoffe unserer Frischküche:

ZUSATZSTOFFE		
Code	Kennzeichnungselement	
1	"mit Farbstoff"	E 100 - E 180
2	"mit Konservierungsstoff" oder "konserviert"	E 200 - E 219, E 230 - E 235, E239, E 242, E 249 - E 252, E 280 - E285, E1105
3	"mit Antioxidationsmittel"	E 310 - E 321
4	"mit Geschmacksverstärker"	E 620 - E 640
5	"mit Phosphat"	E 338 - E 341, E 450 - E 452 (bei Fleischerzeugnissen)
8	"geschwärzt"	Eisensalze E 579, E 585
9	"geschwefelt"	Schwefeldioxid/Sulfite E 220 - E 228 ab 10 mg/kg oder 10 ml/l
10	"mit Süßungsmittel(n)" bzw. "mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln"	E 950 - E 959 E 420, E 421, E 953 - E 967 Bei Verwendung von Zuckeraustauschstoffen und/oder Süßungsmitteln; - bei Aspartam (E 951) zusätzlich: "enthält eine Phenylalaninquelle" - bei E 420, E 421, E 953, E 965 - E 967 > 100g/kg: "kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken"
11	"coffeinhaltig"	bei Erfrischungsgetränken
12	"chininhaltig"	bei Bittergetränken
13	"gewachst"	Stoffe zur Oberflächenbehandlung E 901 - E 904, E 912, E914
14	"konserviert mit Thiabendazol"	bei Zitrusfrüchten
15	"nach der Ernte behandelt"	bei Verwendung von Chlorprophan, Imazalin, Thiabendazol zur Haltbarkeitsverlängerung
16	"bestrahlt" oder "mit ionisierenden Strahlen behandelt"	
TIERARTEN		
SCH	Schwein	z. B. Gelatine
RI	Rind	z. B. Gelatine, Casein, Molke
HU	Huhn	
LA	Lamm	

Legende der Allergene unserer Frischkiche:

ALLERGENE				
A	Glutenhaltiges Getreide		H	Schalenfrüchte (=Nüsse)
A1	Weizen		H1	Mandeln
A2	Roggen		H2	Haselnüsse
A3	Gerste		H3	Walnüsse
A4	Hafer		H4	Kaschunüsse
A5	Dinkel		H5	Pecannüsse
A6	Kamut (oder Hybridstämme)		H6	Paranüsse
B	Krebstiere		H7	Pistazien
C	Eier		H8	Macadamia- /Queenslandnüsse
D	Fische		I	Sellerie
E	Erdnüsse		K	Senf
F	Soja		L	Sesam
G	Milch		M	Schwefeldioxid und Sulfite
			N	Lupinen
			O	Weichtiere