

Mittagstisch
19.04 -23.04

Montag

Vollkornnudeln (awd) an Champignon-Rahm-Soße (g)
Gurkensalat mit Joghurtdressing (i,j,g)
Allergiker Menü: Nudeln an Champignon-Rahm

Dienstag

Hähnchen-Curry (Mais, Erbsen, Karottenwürfel) (g) mit CousCous (aw)
Apfel-Zimt-Joghurt(g)/Obstkorb
Allergiker Menü: Gemüse-Curry (Mais, Erbsen, Karottenwürfel) mit Hirse

Mittwoch

Kartoffel-Gratin mit Broccoli und Putenschinken (c,g)
Gem. Salat (i,j)
Allergiker Menü: Überbackene Kartoffeln mit Broccoli (vegan)

Donnerstag

Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Kräutercroutons (aw) und Brot (awdr)
Vanillekuchen (ad,c,2)/Obstkorb
Allergiker Menü: Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Brot

Freitag

Paella mit Wildlachs (d) und Gemüse (Erbsen, Brechbohnen, Zwiebel & Paprika)
Rohkost
Allergiker Menü: Gemüse-Paella (Erbsen, Brechbohnen, Paprika & Zwiebeln)

Guten Appetit

<p>a Glutenhaltige Getreide</p> <p>aw=Weizen, ad=Dinkel, ar=Rogen, ag=Gerste/Grünkern, ah=Hafer, ae=Einkorn/Emmer, ak=Kamut, at=Triticale</p>	<p>Weizen, Gerste, Hafer, Roggen, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Emmer, Kamut, Triticale (Hybrid aus Weizen und Roggen)</p> <p>Aus o.g. Getreide hergestellten Nahrungsmittel und Backwaren: Stärke, Mehl, Dinst, Grieß, CousCous, Polenta (ausgenommen aus Maisgrieß), Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge b</p>
<p>b Krebstiere und Krebserzeugnisse</p>	<p>Krebse, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi, Krabben und deren Erzeugnisse</p>
<p>c Eier und Eierzeugnisse</p>	<p>Hühnereier, auch Eier von Gans, Pute, Wachtel, Taube, Strauß</p> <p>Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigei, Eipulver, Gefrierei, Substanzen und Lebensmittel mit der Vorsilbe ovo(-Ei): Ovozym, Ovomuroid; Lysozym, Simplese, E322 (Lecithin Ei), E 1105 (Lysozym Ei), Globulin etc.</p>
<p>d Fisch und Fischerzeugnisse</p>	<p>Alle Sorten Fisch: roh, zubereitet und als Konserve (Kaviar)</p>
<p>e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse</p>	<p>Erdnüsse, Erdnussöl (auch als Frittierfett), Erdnussbutter, -paste, -mark</p>
<p>f Soja und Sojaerzeugnisse</p>	<p>Sojabohne, Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, Sojadesserts, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojalecithin (E322), Sojabohnen-Polyose (E426), Sojaeiweiß, Tofu, Miso, Tempeh, Sojasprossen</p>
<p>g Milch und Milcherzeugnisse</p>	<p>Milcheiweiß, Milcheiweißhydrolysate, Casein, Molkeprodukte, Laktalbumin, Laktoglobulin, Laktose, Simplese, Milch, Milchpulver, Molke, Sahne/Rahm/Obers, Schmand/sauerrahm, Creme fraiche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Käse, Quark/Topfen, Butter, Butterschmalz</p>
<p>h Schalenfrüchte (Nüsse)</p>	<p>Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Cashewkerne, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss</p>
<p>i Sellerie und Sellerieerzeugnisse</p>	<p>Sellerieknolle, Selleriesalat, Stangensellerie, oder Bleichsellerie, Sellerieblatt, -saft, samen, Gemüsesäfte mit Sellerie, Selleriesalz</p>
<p>j Senf und Senferzeugnisse</p>	<p>Senfsaat, Senföl, Senfsprossen, Senfblatt, Blüten und Körner, Mosert, Mostrich</p>
<p>k Sesam und Sesamsamenerzeugnisse</p>	<p>Sesamsaat, Sesamöl, -paste (Tahin), -butter, -mehl, -salz (Gomasio)</p>
<p>l Schwefeldioxide und Sulfite (in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder mg/l)</p>	<p>E220-E228: Schwefeldioxid und Salze der schwefeligen Säure</p>
<p>m Lupine</p>	<p>Lupine, Lupinprotein, Lupineneiweißkonzentrat, Lupinenmehl, Lupinensprossen</p>
<p>n Weichtiere</p>	<p>Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Jakobsmuscheln und Austern), Schnecken, Seeigel, Tintenfisch, Kraken</p>