








alle Infos hier

## Marie Kahle

Speiseplan vom 29.04.2024 bis 05.05.2024, 18. Kalenderwoche

	Montag 29.04.2024	Mittwoch 01.05.2024	Donnerstag 02.05.2024
<b>Menü I</b> Veggie	Bio - Gemüsebratling* mit vegetarischer Bio - Paprikasoße* dazu Beilagen nach Wahl	<p>1. Mai</p> <p>Das LEHMANNs Team wünscht einen schönen Feiertag.</p> 	Milchreis mit Zimt - Zucker
<b>Menü II</b>	Geflügel - Frikadelle mit brauner Paprikasoße dazu Beilagen nach Wahl		Mini - Geflügelbratwürstchen mit Geflügelsoße dazu Beilagen nach Wahl
<b>Menü III</b>	Frikadelle vom Schwein mit brauner Paprikasoße dazu Beilagen nach Wahl		Vegetarische Bratwurst mit brauner Veggie - Soße dazu Beilagen nach Wahl
<b>Menü IV</b> Veggie	Wechselnde Pasta mit Tomatensoße oder täglich wechselnder Soße		Wechselnde Pasta mit Tomatensoße oder täglich wechselnder Soße
<b>Obst</b>	Frisches Obst		Frisches Obst
 <b>Dessert</b> 	täglich wechselndes Dessert		täglich wechselndes Dessert
 <b>Wissenswertes</b> 	<i>Frikadellen sind flache Klopse aus Hackfleisch und werden auch Fleischpflanzerl, Fleischküchle oder Fleischklops genannt.</i>		<i>Unsere braune Veggie - Soße ist eine dunkle Soße auf Gemüsebasis.</i>



Bitte beachten Sie: Menü II = schweinefleischfrei. 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 29.04.2024 bis 05.05.2024, 18. Kalenderwoche



Datum	Montag 29.4.2024	Dienstag 30.4.2024	Mittwoch 1.5.2024	Donnerstag 2.5.2024	Freitag 3.5.2024
Menülinie					
<b>Menü I BnW</b>	Bio - Gemüsebratling° A, A1, C, G Bio - Paprikasoße° vegetarisch °	---		Milchreis° F, G Zucker - Zimt °	---
<b>Menü II BnW</b>	Frikadelle Geflügel° A, A1, C, G, I, J Paprikasoße braun° I, I, L	---		Bratwürstchen Geflügel 40g° 3, 6, G, I, J Geflügelsoße° I, F, G, I, J, L	---
<b>Menü III BnW</b>	Frikadelle Schwein° A, A1, C, I, J Paprikasoße braun° I, I, L	---		Bratwurst vegetarisch 90 g° A, A1, C, I Braune Veggie - Soße° I, I, L	---
<b>Menü IV Jugendliche</b>	Käsesoße oder Nudelseife° I, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K Pasta° A, A1 Tomatensoße° I	---		Käsesoße oder Nudelseife° I, 2, 3, A, A1, A2, A3, A4, C, D, E, F, G, H, H4, I, J, K Pasta° A, A1 Tomatensoße° I	---
<b>Abgepacktes Dessert</b>	abgepacktes Dessert° I, 2, 3, 5, 7, 8, A, A1, A2, A3, A4, C, E, F, G, H, H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8, K, L, M, 14	---		abgepacktes Dessert° I, 2, 3, 5, 7, 8, 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, 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.



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