

SPEISENPLAN LUNCHWERK VON 16.03.2026 BIS 20.03.2026

	MONTAG	DIENTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	16.03.2026	17.03.2026	18.03.2026	19.03.2026	20.03.2026
MENÜ 1	MILDES RAHM-CURRY MIT FRISCHEM MARKTGEMÜSE (I) UND BIO REIS	BIO PASTA (A) IN FRUCHTIGER TOMATENSAUCE (I) MIT FRISCHEM BLATTSALAT UND JOGHURT DRESSING (G)	KAROTTEN-ORANGEN KOKOS CREME SUPPE (I) MIT OFENFRISCHEN ROSENBRÖTCHEN (A)	KIDS PAELLA MIT FRISCHEM GEMÜSE (I) UND GEBRATENER HÄHNCHENBRUST MIT KRÄUTERDIP (G)	OFENFRISCHE GEMÜSEBÄLLCHEN MIT KARDAMON REIS UND ERBSENGEMÜSE IN RAHM
VEGETARISCHE ALTERNATIVE	*****	*****	*****	GEMÜSESCHNITZEL	*****
DESSERT	OBST	OBST	MUFFINS	FRUCHTJOGHURT	OBST
ALLERGENE	*****	*****	A, C, G,	G	*****

FIRMA LUNCHWERK
MATTHIAS BÜRCEL
0160-90230380
INFO@LUNCHWERK.DE

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe 1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt 7 mit Phosphat 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 mit Süßungsmittel 13 gewachst
Deklarationspflichtige Allergene a Glutenhaltiges Getreide b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse h Schalenfrüchte i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse l Schwefeldioxid und Sulphite m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

