

SPEISENPLAN LUNCHWERK VON 26.01.2026 BIS 30.01.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	26.01.2026	27.01.2026	28.01.2026	29.01.2026	30.01.2026
MENÜ 1	ITALIENISCHE BIO PASTA (A) MIT SAUCE NACH CARBONARA ART	GEBRATENE GEFLÜGEL HACKBÄLLCHEN IN FRUCHTIGER TOMATENSauce MIT DUFTREIS UND BROKKOLI	BIO WETTERAUER SALZKARTOFFELN MIT RAHMSPINAT UND GEBRATENEM BIO EI (C)	KRÄFTIGE NUDELSUPPE (A, I) MIT GEMÜSESTREIFEN U UND BIO LAUGENBRÖTCHEN (A)	FRISCH GEBACKENE HÄHNCHENSCHNITZEL (A, C) MIT KARTOFFELPÜREE UND GURKENSALAT
VEGETARISCHE ALTERNATIVE	****	GEMÜSEBÄLLCHEN	****	****	VEGETARISCHES SCHNITZEL
DESSERT	OBST	FRUCHTJOGHURT	OBST	REIBEKUCHEN MIT APFELMUS	OBST
ALLERGENE	****	6	****	A, C	****

FIRMA LUNCHWERK
MATTHIAS BÜRGEL
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

