AlsterFood

PARTNER DER Regionalwert AG HAMBURG

RAL GÜTEZEICHEN Kompetenz richtig Essen

| KW 46 | Montag<br>09.11.2026 | Dienstag<br>10.11.2026 | Mittwoch<br>11.11.2026 | Donnerstag<br>12.11.2026 | Freitag<br>13.11.2026 |
|---|---|---|---|---|---|
| Menü I | Hähnchencurry \| Blumenkohl \| Erbsen \| Kokosmilch \| Basmatireis | Hähnchenschnitzel "Wiener Art" \| Thymianjus \| grüne Bohnen \| Dampfkartoffeln | Vegetarische Bolognese (Erbsenhack, Tomaten, Zwiebeln) \| BIO-Spiralnudeln \| Geriebener Hartkäse | Kartoffelgratin \| Putenschinken \| Karotte \| Emmentaler | Schlemmerfilet à la Bordelaise (Seelachs) \| Kräutersauce \| Pariser Karotten \| Dampfkartoffeln |
| Zusätze & Allergene | - | D,d1,J | 1,A,D,d1,G,I | 1,3,8,A,G | 4,D,d1,G |
| Menü II | Kichererbsencurry \| Blumenkohl \| Erbsen \| Kokosmilch \| Basmatireis | Vegetarisches Schnitzel (Milch) \| Thymianjus \| grüne Bohnen \| Dampfkartoffeln | x | Kartoffelgratin \| Blumenkohl \| Karotte \| Emmentaler | Gemüsefrikadelle \| Kräutersauce \| Pariser Karotten \| Dampfkartoffeln |
| Zusätze & Allergene | - | 3,A,D,d1,d4,G | | A,G | 4,A,D,d1,G |
| Salatbar | Knabberrohkost* | täglich frischer Salat und diverse Rohkost** | täglich frischer Salat und diverse Rohkost** | täglich frischer Salat und diverse Rohkost** | täglich frischer Salat und diverse Rohkost** |
| Nachtisch | Obst | Obst | Mango Buttermilchdessert | Obst | Hausgemachter Zitronenkuchen |
| Zusätze & Allergene | | | G | | A,D,d1,G |

**Spiralnudeln, Penne, Volkornspiralen, Vollkornpenne, Spätzle, Farfalle, Langkornreis, Vollkornreis, Tofu, vegetarische Ravioli und Bulgur für Euch immer in BIO Qualität - zertifiziert durch DE-ÖKO-039 GfRS**

Die Angebote / Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

*im Wechsel Karotte, Gurke, Paprika und Tomate ** Standardmäßig enthalten: Eisbergsalat, Tomate und Gurke / Dressing: Italian Dressing (K) & Joghurt-Dressing (A,G) 1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Süßungsmitteln, 3 mit Phosphat, 4 mit Farbstoff, 5 mit Geschmacksverstärker, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Antioxidationsmittel 9 chininhaltig, 10 koffeinhaltig, A enthält Eier/ Eierzeugnisse, B enthält Erdnüsse/ Erdnusserzeugnisse, C enthält Fisch/Fischerzeugnisse, D enthält glutenhaltiges Getreide/ Erzeugnisse daraus, d1 Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, d2 Roggen, d3 Gerste, d4 Hafer, E enthält Krebstiere/ Krebstiererzeugnisse, F enthält Lupinen/ Lupinenerzeugnisse, G enthält Milch/Milcherzeugnisse, einschl. Laktose, H enthält Schalenfrüchte (Nüsse)/ Erzeugnisse daraus, h1 Haselnüsse, h2 Walnüsse, h3 Cashewnüsse, h4 Pekannüsse, h5 Paranüsse, h6 Macadamia/Queenslandnüsse, h7 Pistazien, h8 Mandeln, I geschwefelt bzw. enthält Schwefeldioxid und Sulfite, J enthält Sellerie/ Sellerieerzeugnisse, K enthält Senf/Senferzeugnisse, L enthält Sesam/ Sesamerzeugnisse, M enthält Sojabohnen/ Sojaerzeugnisse, N enthält Weichtiere/ -erzeugnisse. Wir weisen darauf hin, dass in der Deklaration der Allergene auf dem Speiseplan unbeabsichtigte Spuren allergenen Stoffe (verursacht durch sog. Kreuzkontaminationen) nicht berücksichtigt sind.

Änderungen vorbehalten

Euer Küchenteam wünscht guten Appetit!