

2. Woche (07.- 11.01.2019)

Menü	
	Montag, 07.01.2019
A	Gebratene Hähnchenbrust mit Brokkoli und Salzkartoffeln (G, I)
B	Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln (A, C, I)
	Dienstag, 08.01.2019
A	Mexikanisches Wurstgulasch mit Bohnen und Mais, dazu Curryreis (I, J, 1)
B	Kaiserschmarrn mit Pflaumensauce (A, C, G)
	Mittwoch, 09.01.2019
A	Tafelspitz vom Rindfleisch mit Meerrettich Sauce und Boulliongemüse (I, G)
B	Penne Rigate in Käsesauce mit Gemüse (A, C, G, I)
	Donnerstag, 10.01.2019
A	Schweinenackensteak mit Kartoffel Wedges, Knoblauchdip und Krautsalat (I, G, 4)
B	Bratnudeln mit Wokgemüse (A,F,I,K)
	Freitag, 11.01.2019
A	Gyrossuppe mit Baguette (G,I)
B	

Allergenkennzeichnung

Mit der EU- Verordnung Nr.1169/2011 müssen Zutaten mit allergener oder Unverträglichkeiten auslösender Wirkung hervorgehoben werden.

Leider lässt es sich in einer a la carte Küche nicht ausschließen das Spuren von Allergenen auf andere Produkte übertragen werden.

Daher möchten wir Sie informieren, dass alle unsere Speisen folgende Allergene oder Spuren von Allergenen enthalten könnten: A= Glutenthaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch einschl. Lactose, H= Schalenfrüchte, I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid und Sulfite, M= Lupine, N= Weichtiere.

Zusatzstoffe: 1= mit Antioxidationsmittel, 2= mit Konservierungsstoffen, 3= mit Farbstoffen, 4= mit Süßungsmitteln; 5= enthält eine Phenylalaninquelle, 6= mit Geschmacksverstärker, 7= mit Phosphat, 8= geschwefelt, 9= gewachst, 10= geschwärzt, 11= Oberfläche mit Natamycin behandelt, 12= chininhaltig, 13= koffeinhaltig, 14= mit Alkohol.