

45. Woche

(6.- 10.11.2017)

Menü	
	Montag, 6.11.2017
A	Kohlrouladen mit Lauch-Specksauce und Stampfkartoffeln (A, C, G, I, J)
B	Spaghetti mit Spinatsauce und gekochtem Ei (A, C, G, I)
	Dienstag, 7.11.2017
A	Szgediner Gulasch mit Kartoffeln (I, J, 4)
B	Reibekuchen mit Apfelkompott (2)
	Mittwoch, 8.11.2017
A	Chili con Carne mit Creme Fraiche und Baguette (A, I)
B	Tortellini mit Gemüse und Tomatensauce (A, C, I)
	Donnerstag, 9.11.2017
A	Königsberger Klopse mit Kräuterreis und Gurkensalat (A, C, G, I)
B	Ofenkartoffeln mit Sour Creme und Tomatensalat (G, I)
	Freitag, 10.11.2017
A	Fischstäbchen mit Karottengemüse und Salzkartoffeln (A, C, D, G, I)
B	Gebatene Gnocchi mit Gemüse und Kräutersauce (A, C, G, I)

Bestellung bis Donnerstag 12:00 Uhr der vorherigen Woche.
In Krankheitsfällen können Essen bis 9:00 Uhr Telefonisch storniert werden.

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= Glutenhaltiges 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.

46. Woche

(12.- 17.11.2017)

Chili
 event house
 auf Amönenhöhe

Menü	
	Montag, 13.11.2017
A	Hühnerfrikasse mit Erbsen, Spargel und Reis (G, I)
B	Penne mit Spinat-Käsesauce (A, C, G, I)
	Dienstag, 14.11.2017
A	Hähnchenbrust, Ananas und Käse überbacken, dazu Paprika Reis G
B	Grießflammerie mit Kirschsauce A,C,G
	Mittwoch, 15.11.2017
A	Schweinebraten mit Mischgemüse und Salzkartoffeln (I)
B	Schupfnudeln mit Möhren, Erbsen, Mais in Kräutersauce (A, C, G, I)
	Donnerstag, 16.11.2017
A	Gemischtes Gulasch mit Paprika und Möhren dazu Nudeln (I, J, A)
B	Kartoffel-Frischkäse Taschen, Eisberg-Mandarinensalat (A,C,G)
	Freitag, 17.11.2017
A	Fischfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken, Tomatensauce und Reis (A, D, G, I)
B	Kartoffel-Brokkoli Suppe, Baguette und Speckwürfel extra (A, G, I, J, 1, 2)

Bestellung bis Donnerstag 12:00 Uhr der vorherigen Woche.
In Krankheitsfällen können Essen bis 9:00 Uhr Telefonisch storniert werden.

Allergenkennzeichnung

Mit der EU- Verordnung Nr.1169/2011 müssen Zutaten mit Allergene 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= Glutenhaltiges 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.

Chili event house
 Alexander Mühl
 Breitenburger Weg/Amönenhöhe
 D-25524 Oelixerhof

Fon 04821 4093940
 Fax 04821 4090056
 www.chilieventhouse.de
 info@chilieventhouse.de

Volksbank Raiffeisenbank Itzehoe
 Kontonummer 6298044
 Bankleitzahl 222 900 31
 Steuer-Nr. 18/019/01221