

KW 33
(13.- 17.08.2018)

Menü	
	Montag, 13.08.2018
A	Chili con carne mit Baguette und Creme Fraiche (A,I)
B	Penne mit Spinat-Käsesauce (A, C, G, I)
	Dienstag, 14.08.2018
A	Hähnchenbrust, Ananas und Käse überbacken, dazu Paprika Reis (G)
B	Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel (H,I,)
	Mittwoch, 15.08.2018
A	Schweinebraten mit Blumenkohl und Salzkartoffeln (I)
B	Gemüsebratlinge mit Schnittlauchsauce, Salzkartoffeln
	Donnerstag, 16.08.2018
A	Gebackenes Fischfilet, Kartoffelsalat und Gurken (A,D,G,I)
B	Kartoffel-Frischkäse Taschen, Eisberg-Mandarinensalat (A,C,G)
	Freitag, 17.08.2018
A	Kartoffel-Brokkoli Suppe, Baguette und Speckwürfel extra (A,G,I,J1,2)
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= Glutenhaltiges Getreide / Weizen, 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.