

1. Woche

(1.- 5.01.2018)

Menü	
	Montag, 1.01.2018
A	Feiertag
B	
	Dienstag, 2.01.2018
A	Rindfleisch Chili con carne mit Baguette und Creme Fraiche (A,I)
B	Penne mit Spinat-Käsesauce (A, C, G, I)
	Mittwoch, 3.01.2018
A	Schweinebraten mit Mischgemüse und Salzkartoffeln (I)
B	Schupfnudeln mit Möhren, Erbsen, Mais in Kräutersauce (A, C, G, I)
	Donnerstag, 4.01.2018
A	Rinderbraten mit Speckbohnen und Kartoffelgratin (G,I,1,2)
B	Kartoffel-Frischkäse Taschen, Eisberg-Mandarinensalat (A,C,G)
	Freitag, 5.01.2018
A	Salami Pizza (A,G,L)
B	Kartoffel-Brokkoli Suppe, Baguette und Speckwürfel extra (A, G, I, J, 1, 2)

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.

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.

2. Woche (8.- 12.01.2018)

Chili
event house
auf Amönenhöhe

Menü	
	Montag, 8.01.2018
A	Gebratene Hähnchenbrust mit Brokkoli und Salzkartoffeln (G, I)
B	Gefüllte Paprikaschote mit Kräuter Ebly und Rohkost (A,C,G,I,J)
	Dienstag, 9.01.2018
A	Wurstgulasch mit Bohnen und Mais, dazu Curryreis ((I, J, 1)
B	Kaiserschmarrn mit Pflaumensauce (A, C, G)
	Mittwoch, 10.01.2018
A	Gekochtes Rindfleisch mit Kräuter Sauce und Boulliongemüse (I, G)
B	Gemüse Kartoffel Omelette (C, G, I)
	Donnerstag, 11.01.2018
A	Schweinenackensteak mit Kartoffel Wedges, Knoblauchdip und Krautsalat (I, G, 4)
B	Gemüsesuppe mit Nudeln (A, C, I)
	Freitag, 12.01.2018
A	Geflügelgulasch mit Paprika und Mais, dazu Nudeln
B	Penne Rigate in Käsesauce mit Gemüse (A, C, G, I)

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.

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.

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

Fon 04821 888 1066
Fax 04821 88 99 409
www.chilieventhouse.de
info@chilieventhouse.de

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

3. Woche

(15.01.- 19.01.2018)

Menü	
	Montag, 15.01.2018
A	Nürnberger Bratwurst mit Ananaskraut und Stampfkartoffeln (G, I, J, 4)
B	Käsespätzle mit Röstzwiebeln (A,C,G,I)
	Dienstag, 16.01.2018
A	Hackbraten, Rahmsauce mit Salzkartoffeln und Rohkost (A, C, G, I, J)
B	Milchreis mit Kirschoße und Zimt-Zucker (G)
	Mittwoch, 17.01.2018
A	Gebratenes Fischfilet mit Senfsoße, Spinat und Salzkartoffeln (A, G, G, I, J)
B	Spaghetti mit Tomatensoße (A, C, I)
	Donnerstag, 18.01.2018
A	Gyrossuppe mit Baguette (A, G, I, J)
B	Gemüselasagne mit Mozzarella (A, C, G, I)
	Freitag, 19.01.2018
A	Reispfanne mit Hähnchen und Gemüse (H, I)
B	Reibekuchen mit Ratatouille und Käse überbacken (A,C,G,I)

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.

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.