

# 27. Woche

(2.- 6.07.2018)

Menü	
	<b>Montag, 2.07.2018</b>
A	Gyros mit Reis, Knoblauchdip und Krautsalat (G,I)
B	Kartoffelfrischkäsetasche mit Eisbergsalat und Brot (A,C,G,I)
	<b>Dienstag, 3.07.2018</b>
A	Gemischtes Gulasch mit Bohnen und Kartoffeln (I)
B	Gebatene Schupfnudeln mit Zimt-Zucker und Apfelkompott (A,C,)
	<b>Mittwoch, 4.07.2018</b>
A	Hühnerfrikasee mit Spargel, Erbsen und Kräuterreis (G,I)
B	Tortellini mit Käse gefüllt, Tomatengemüsesauce (A,C,G,I)
	<b>Donnerstag, 5.07.2018</b>
A	Schnitzel mit Bandnudeln und Tomatensauce (A,C,G,I)
B	Grießbrei mit Aprikosenkompott (G)
	<b>Freitag, 6.07.2018</b>
A	Geflügelragout mit Erbsen und Gewürzreis (G,I)
B	Maultaschen im Gemüsefond (A,C,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 / 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.