

# 48. Woche

(27.11.- 1.12.2017)

Menü	
	<b>Montag, 27.11.2017</b>
A	Nürnberger Bratwurst mit Ananaskraut und Stampfkartoffeln (G, I, J, 4)
B	Gnocchi in Gemüserahm (A, C, G, I)
	<b>Dienstag, 28.11.2017</b>
A	Hackbraten mit Erbsen und Möhren in Rahm mit Salzkartoffeln (A, C, G, I, J)
B	Milchreis mit Kirschoße und Zimt-Zucker (G)
	<b>Mittwoch, 29.11.2017</b>
A	Gebratenes Fischfilet mit Senfsoße, Spinat und Salzkartoffeln (A, G, G, I, J)
B	Spaghetti mit mediterraner Tomatensoße (A, C, I)
	<b>Donnerstag, 30.11.2017</b>
A	Gyrossuppe mit Baguette (A, G, I, J)
B	Gemüselasagne mit Mozzarella (A, C, G, I)
	<b>Freitag, 1.12.017</b>
A	Reispfanne mit Hähnchen und Meeresfrüchten (B, D, H, I)
B	Gefüllte Zucchini mit Baguette und Kräuter Dip (A, G, I, J)

## 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.