

# 43. Woche

(22.10.- 26.10.2018)



Menü	
	<b>Montag, 22.10.2018</b>
A	Pasta mit Meeresfrüchten und Kräutersauce (A, B, D, G, I)
B	Tortellini in Tomaten-Gemüsesauce (A, I)
	<b>Dienstag, 23.10.2018</b>
A	Fischstäbchen, bunter Salat und Kartoffeln (A, C, D, G, I)
B	Kartoffelecken mit Dip und bunter Salat (G, I)
	<b>Mittwoch, 24.10.2018</b>
A	Gemischtes Gulasch mit Spätzle (A, I, J)
B	Blumenkohl-Käse Medallions mit Bechamelkartoffeln (A, C, G, I, J)
	<b>Donnerstag, 25.10.2018</b>
A	Königsberger mit Kräuterreis und Roter Beete (A, G, I)
B	Pfannkuchen mit Apfelkompott (A, C, G)
	<b>Freitag, 26.10.2018</b>
A	Pizza Suppe (Pilze, Paprika, Salami, Mais) mit Brot (A, G, I)
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.