

# 49. Woche

(04.- 08.12.2017)

Menü	
	<b>Montag, 4.12.2017</b>
A	Putenragout mit Pilzen, Kräutersauce und Reis G, I
B	Schupfnudel Auflauf mit Wirsingkohl, Möhren und Reibekäse A, C, G, I
	<b>Dienstag, 5.12.2017</b>
A	Frikadellen mit Wintergemüse und Rosmarinkartoffeln A, C, G, I
B	Reibekuchen mit Ratatouille und Mozzarella überbacken A, C, G, I
	<b>Mittwoch, 6.12.2017</b>
A	Fischfilet in Parmesan- Ei Hülle, Dillsauce und Kartoffeln A, C, D, G, I
B	Aubergine-Zucchini-Kartoffelgratin mit Mandeln G, I
	<b>Donnerstag, 7.12.2017</b>
A	Schweinefleisch Gyros Art mit Zwiebeln, Knoblauchdip und Reis I, G
B	Vollkorn Pasta mit vegetarischer Sauce Bolognese (Tofu) A, I, F
	<b>Freitag, 8.12.2017</b>
A	Geflügelrolle mit Röstis Ecken und italienischen Gemüse G, I
B	Kürbissuppe mit Äpfeln und Möhrenwürfeln, Baguette A, 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.

# 50. Woche

(11.12.- 15.12.2017)

Menü	
	<b>Montag, 11.12.2017</b>
A	Spaghetti mit Meeresfrüchte-Sauce (A, B, C, D, G, I)
B	Kartoffel-Spinat Gratin (G, I)
	<b>Dienstag, 12.12.2017</b>
A	Kasslerbraten mit Bohnen, Birnen und Petersilienkartoffeln (G, I)
B	Bami Goreng (Gemüse und Nudeln) (A, C, F, I, K)
	<b>Mittwoch, 13.12.2017</b>
A	Hähnchenkeule mit Rahmgemüse und Kräuterkartoffeln (G)
B	Gebuttertes Gemüse mit Cous Cous Salat (G, I)
	<b>Donnerstag, 14.12.2017</b>
A	Putensteaks mit Gemüsecurry und Reis (F, G, I, K)
B	Mediterrane Minestrone mit Baguette (A, I)
	<b>Freitag, 15.12.2017</b>
A	Gebackenes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat und Remouladen Sauce (A, C, D, G, I)
B	Nudeln mit Tomatensauce und Rohkost (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, 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.

# 51. Woche

(18.- 22.12.2017)

Menü	
	<b>Montag, 18.12.2017</b>
A	Kohlrouladen mit Lauch-Specksauce und Stampfkartoffeln (A, C, G, I, J)
B	Spaghetti mit Spinatsauce und gekochtem Ei (A, C, G, I)
	<b>Dienstag, 19.12.2017</b>
A	Szgediner Gulasch mit Kartoffeln (I, J, 4)
B	Reibekuchen mit Apfelkompott (2)
	<b>Mittwoch, 20.12.2017</b>
A	Chili con Carne mit Creme Fraiche und Baguette (A, I)
B	Tortellini mit Gemüse und Tomatensauce (A, C, I)
	<b>Donnerstag, 21.12.2017</b>
A	Königsberger Klopse mit Kräuterreis und Gurkensalat (A, C, G, I)
B	Ofenkartoffeln mit Sour Creme und Tomatensalat (G, I)
	<b>Freitag, 22.12.2017</b>
A	Fischstäbchen mit Karottengemüse und Salzkartoffeln (A, C, D, G, I)
B	Gebratene Gnocchi mit Gemüse und Kräutersauce (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.