

12. Woche

(19.- 23.03.2018)

Menü	
	Montag, 19.03.2018
A	Kohlrouladen mit Lauch-Specksauce und Stampfkartoffeln (A, C, G, I, J)
B	Spaghetti mit Spinatsauce und gekochtem Ei (A, C, G, I)
	Dienstag, 20.03.2018
A	Szgediner Gulasch mit Kartoffeln (I, J, 4)
B	Reibekuchen mit Apfelkompott (2)
	Mittwoch, 21.03.2018
A	Hühnerfrikasse mit Erbsen, Spargel und Reis (G,I)
B	Tortellini mit Gemüse und Tomatensauce (A, C, I)
	Donnerstag, 22.03.2018
A	Königsberger Klopse mit Kräuterreis und Gurkensalat (A, C, G, I)
B	Ofenkartoffeln mit Sour Creme und Tomatensalat (G, I)
	Freitag, 23.03.2018
A	Fischstäbchen mit Karottengemüse in Rahm 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 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.