

28. Woche

(9.- 13.07.2018)

| Menü | |
|------|--|
| | Montag, 9.07.2018 |
| A | Hackbraten mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelpüree (A,C,G,I) |
| B | Milchreis mit Zimt-Zucker und heißen Pflaumen (G) |
| | Dienstag, 10.07.2018 |
| A | Salami Pizza, Tomaten-Gurkensalat (A,G) |
| B | Gemüselasagne, Tomaten-Gurkensalat (A,G,I) |
| | Mittwoch, 11.07.2018 |
| A | Leberkäse mit Blumenkohl und Salzkartoffeln (A,G,I) |
| B | Gekochte Eier in Currysauce mit Reis (G) |
| | Donnerstag, 12.07.2018 |
| A | Schweinebraten mit Bohnen und Kartoffelgratin (G,I) |
| B | Reibekuchen mit Apfelkompott |
| | Freitag, 13.07.2018 |
| A | Erbsensuppe mit Gemüsewürfel, Baguette (Wiener Wurst extra) (A,I,J) |
| 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.