

KW 2
10. - 14.01.2022

Menü	
	Montag, 10.01.2022
A	Gemüse Frikadelle mit Roter Beete Salat, Dip und Baguette
B	
	Dienstag, 11.01.2022
A	Bockwurst mit Kartoffelsalat
B	
	Mittwoch, 12.01.2022
A	Reibekuchen mit Apfelkompott
B	
	Donnerstag, 13.01.2022
A	Backfisch mit Gurkensalat, Brot
B	
	Freitag, 14.01.2022
A	Chicken Wings mit Krautsalat, Dip und Baguette
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, 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.