

**KW 2**  
10.- 14.01.2022  
IZET

Menü	
	<b>Montag, 10.01.2022</b>
A	Frikadelle (Rind) mit Kartoffelsalat (A, C, G, I, J)
B	Gemüse Frikadelle mit Kartoffelsalat (A, C, G, I, J)
	<b>Dienstag, 11.01.2022</b>
A	Geflügelgeschnetztes mit Gemüse und Reis (F, G, I)
B	
	<b>Mittwoch, 12.01.2022</b>
A	Rinderbraten mit Apfelrotkohl und Spätzle (A, I)
B	
	<b>Donnerstag, 13.01.2022</b>
A	Gebratenes Lachsfilet mit Gurkensalat und Salzkartoffeln (A, D, G, I)
B	
	<b>Freitag, 14.01.2022</b>
A	Hackfleisch Lasagne mit Gemüse und Käse überbacken (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, 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.