

KW 4
24. - 28.01.2022

| Menü | |
|------|--|
| | Montag, 24.01.2022 |
| A | Blumenkohl Käse Schnitzel mit Bechamelkartoffeln (A, G, I) |
| B | |
| | Dienstag, 25.01.2022 |
| A | Bratwurst mit Kartoffelpüree, Eisbergsalat (G, I, J) |
| B | |
| | Mittwoch, 26.01.2022 |
| A | Kartoffel-Gemüse Auflauf mit Käse überbacken (G, I) |
| B | |
| | Donnerstag, 27.01.2022 |
| A | Reibekuchen mit Apfelkompott (A) |
| B | |
| | Freitag, 28.01.2022 |
| A | Backfisch mit Salzkartoffeln und gemischten Salat (A, D) |
| 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.