

36. Woche

(04.- 08.09.2017)

| Menü | |
|------|--|
| | Montag, 04.09.2017 |
| A | Tafelspitz mit Meerrettich Soße und Bouillongemüse (G, I) |
| B | Kaiserschmarren mit Pflaumensoße (A, C, G) |
| | Dienstag, 05.09.2017 |
| A | Hackbraten mit Erbsen und Wurzeln, dazu Salzkartoffeln (A, C, G, I) |
| B | Spinat-Lasagne und Gurkensalat (A, G, I) |
| | Mittwoch, 06.09.2017 |
| A | Putenbrust gebraten, Brokkoli, Petersilien-Soße und Rösti-Ecken (A, C, G, I) |
| B | Spaghetti mit Paprika-Tomaten-Soße (A, C, I) |
| | Donnerstag, 07.09.2017 |
| A | Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladen Soße und Kartoffelsalat (A, C, G, I) |
| B | Thai-Bratnudeln, Ingwer, Curry und Chili (A, I, F, K) |
| | Freitag, 08.09.2017 |
| A | Hähnchen Keule mit Rahmgemüse und Petersilien-Kartoffeln (G, I) |
| B | Gebundene Hühnersuppe mit Gemüse (G, I) |

**Bestellung bis Donnerstag 12:00 Uhr der vorherigen Woche.
In Krankheitsfällen können Essen bis 9:00 Uhr Telefonisch storniert werden.**

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.