

47. Woche

(20.- 24.11.2017)

Chili
event house
auf Amönenhöhe

Menü	
	Montag, 20.11.2017
A	Tafelspitz mit Meerrettich Sauce und Boulliongemüse (I, G)
B	Senfeier mit Blattspinat und Kartoffeln (J,G)
	Dienstag, 21.11.2017
A	Mexikanisches Wurstgulasch mit Bohnen und Mais, dazu Curryreis ((I, J, 1)
B	Kaiserschmarrn mit Pflaumensauce (A, C, G)
	Mittwoch, 22.11.2017
A	Gebratene Hähnchenbrust mit Rahmerbsen und Salzkartoffeln (G, I)
B	Gemüse Kartoffel Omelette (C, G, I)
	Donnerstag, 23.11.2017
A	Schweinenackensteak mit Kartoffel Wedges, Knoblauchdip und Krautsalat (I, G, 4)
B	Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln (A, C, I)
	Freitag, 24.11.2017
A	Rinderbraten mit Speckbohnen und Kartoffelgratin (G, I, 1, 2)
B	Penne Rigate in Käsesauce mit Gemüse (A, C, 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.

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.

Chili event house
Alexander Mühl
Breitenburger Weg/Amönenhöhe
D-25524 Oelixerhof

Fon 04821 888 10 66
Fax 04821 88 99 409
www.chilieventhouse.de
info@chilieventhouse.de

Volksbank Raiffeisenbank Itzehoe
Kontonummer 6298044
Bankleitzahl 222 900 31
Steuer-Nr. 18/019/01221

48. Woche

(27.11.- 1.12.2017)

Menü	
	Montag, 27.11.2017
A	Nürnberger Bratwurst mit Ananaskraut und Stampfkartoffeln (G, I, J, 4)
B	Gnocchi in Gemüserahm (A, C, G, I)
	Dienstag, 28.11.2017
A	Hackbraten mit Erbsen und Möhren in Rahm mit Salzkartoffeln (A, C, G, I, J)
B	Milchreis mit Kirschoße und Zimt-Zucker (G)
	Mittwoch, 29.11.2017
A	Gebratenes Fischfilet mit Senfsoße, Spinat und Salzkartoffeln (A, G, G, I, J)
B	Spaghetti mit mediterraner Tomatensoße (A, C, I)
	Donnerstag, 30.11.2017
A	Gyrossuppe mit Baguette (A, G, I, J)
B	Gemüselasagne mit Mozzarella (A, C, G, I)
	Freitag, 1.12.017
A	Reispfanne mit Hähnchen und Meeresfrüchten (B, D, H, I)
B	Gefüllte Zucchini mit Baguette und Kräuter Dip (A, G, I, J)

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.