

2. Woche (08.- 12.01.2018)

Menü	
	Montag, 08.01.2018
A	Gebratene Hähnchenbrust mit Brokkoli und Salzkartoffeln (G, I)
B	Gefüllte Paprikaschote mit Kräuter Ebly und Rohkost (A,C,G,I,J)
	Dienstag, 09.01.2018
A	Wurstgulasch mit Bohnen und Mais, dazu Curryreis ((I, J, 1)
B	Kaiserschmarrn mit Pflaumensauce (A, C, G)
	Mittwoch, 10.01.2018
A	Gekochtes Rindfleisch mit Kräuter Sauce und Boulliongemüse (I, G)
B	Gemüse Kartoffel Omelette (C, G, I)
	Donnerstag, 11.01.2018
A	Schweinenackensteak mit Kartoffel Wedges, Knoblauchdip und Krautsalat (I, G, 4)
B	Gemüsesuppe mit Nudeln (A, C, I)
	Freitag, 12.01.2018
A	Geflügelgulasch mit Paprika und Mais, dazu Nudeln
B	Penne Rigate in Käsesauce mit Gemüse (A, C, G, I)

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.