

3. Woche

(15.01.- 19.01.2018)

Menü	
	Montag, 15.01.2018
A	Nürnberger Bratwurst mit Ananaskraut und Stampfkartoffeln (G, I, J, 4)
B	Käsespätzle mit Röstzwiebeln (A, C, G, I)
	Dienstag, 16.01.2018
A	Hackbraten, Rahmsauce mit Salzkartoffeln und Rohkost (A, C, G, I, J)
B	Milchreis mit Kirschoße und Zimt-Zucker (G)
	Mittwoch, 17.01.2018
A	Gebratenes Fischfilet mit Senfsoße, Spinat und Salzkartoffeln (A, G, G, I, J)
B	Spaghetti mit Tomatensoße (A, C, I)
	Donnerstag, 18.01.2018
A	Gyrossuppe mit Baguette (A, G, I, J)
B	Gemüselasagne mit Mozzarella (A, C, G, I)
	Freitag, 19.01.2018
A	Reispfanne mit Hähnchen und Gemüse (H, I)
B	Reibekuchen mit Ratatouille und Käse überbacken (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.