

20. Woche

(14.- 18.05.2018)

Menü	
	Montag, 14.05.2018
A	Putenragout mit Gemüsewürfel, Kräutersauce und Reis G, I
B	Hot Dog (Geflügelwurst) zum selber zusammen stellen A1, I,J
	Dienstag, 15.05.2018
A	Frikadellen mit Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree A1, C, G, I
B	Gefüllte Zucchini mit Kräuterdip und Baguette A1, G,I
	Mittwoch, 16.05.2018
A	Fischfilet in Parmesan- Ei Hülle, Dillsauce, Gurkensalat, Kartoffeln A1, C, D, G, I
B	Grießbrei mit Vanille und Pfirsichkompott (A1, C,G)
	Donnerstag, 17.05.2018
A	Schweinefleisch Gyros Art mit Zwiebeln, Knoblauchdip und Reis I, G
B	Vollkorn Pasta mit Kräutersauce A, I, F,G
	Freitag, 18.05.2018
A	Geflügelrolle mit Kartoffelgratin und italienischen Gemüse G, I
B	Erbsensuppe mit Majoran, Baguette extra Geflügelwienerwurst A1, G, I, H

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: A1= Glutenhaltiges Getreide / Weizen, A2= Glutenhaltiges Getreide / Roggen 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.