

# 21. Woche

(21.- 25.05.2018)

Menü	
	<b>Montag, 21.05.2018</b>
A	Feiertag
B	
	<b>Dienstag, 22.05.2018</b>
A	Spaghetti mit Hackfleischsauce (A, I)
B	Beachamelkartoffeln mit Blumenkohl
	<b>Mittwoch, 23.05.2018</b>
A	Hähnchenkeule mit Rahmgemüse und Kräuterkartoffeln (G)
B	Grillgemüse mit Rosmarinkartoffeln und Sour Crème (G)
	<b>Donnerstag, 24.05.2018</b>
A	Schnitzel mit Tomatensauce und Bandnudeln (A,C,G,I)
B	Tomaten-Gemüsesuppe mit Reis und Baguette (A, I)
	<b>Freitag, 25.05.2018</b>
A	Gebackenes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat und Remouladen Sauce (A, C, D, G, I)
B	Nudeln mit Tomatensauce und Rohkost (A, C, 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: 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.