

4. Woche (22.- 26.01.2018)

| Menü | |
|------|--|
| | Montag, 22.01.2018 |
| A | Putenragout mit Pilzen, Kräutersauce und Reis G, I |
| B | Schupfnudeln mit mildem Rahmsauerkraut und Käse überbacken A, C, G, I |
| | Dienstag, 23.01.2018 |
| A | Frikadellen mit Wintergemüse und Kartoffelpüree A, C, G, I |
| B | Gefüllte Zucchini mit Kräuterdip und Baguette A, G, I |
| | Mittwoch, 24.01.2018 |
| A | Fischfilet in Parmesan- Ei Hülle, Dillsauce, Gurkensalat, Kartoffeln A, C, D, G, I |
| B | Aubergine-Zucchini-Kartoffelgratin mit Mandeln G, I |
| | Donnerstag, 25.01.2018 |
| A | Schweinefleisch Gyros Art mit Zwiebeln, Knoblauchdip und Reis I, G |
| B | Vollkorn Pasta mit vegetarischer Sauce Bolognese (Tofu) A, I, F |
| | Freitag, 26.01.2018 |
| A | Geflügelrolle mit Kartoffelgratin und italienischen Gemüse G, I |
| B | Erbsensuppe mit Majoran, Baguette extra Geflügelwienersurst A, 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: 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.