

26. Woche

(25.- 29.06.2018)

Menü	
	Montag, 25.06.2018
A	Hackfleisch-Kohlpfanne mit Salzkartoffeln (I,J)
B	Backkäse mit Baguette, Salat und Preiselbeeren (A,C,G)
	Dienstag, 26.06.2018
A	Kasselerbraten mit Rahmgemüse und Kräuterkartoffeln (G,I)
B	Nudeln mit Tofu-Tomatensauce (A,F)
	Mittwoch, 27.06.2018
A	Fischfrikadelle mit Rahmspinat und Püree (A,C,D,G,I)
B	Hot Dog mit Geflügelwiener (A,G,I,J)
	Donnerstag, 28.06.2018
A	Nudeln mit Hackfleischsauce und Parmesan (A,G)
B	Germknödel mit Fruchtsauce (A,C,G)
	Freitag, 29.06.2018
A	Putengeschnetzeltes mit Ananas und Paprikareis (F,G,I,K)
B	Bratnudeln mit Wokgemüse und Kokosmilch (A,I,K)

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 / Weizen, 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.