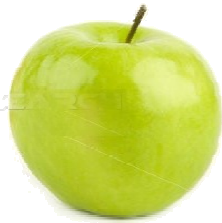


- SPEISENKARTE -



Allergene:

- A Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugn. (Weizengluten)
- B Milch und Milcherzeugnisse
- C Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- D Fisch und Fischerzeugnisse
- E Weichtier und Weichtiererzeugnisse
- F Eier und Eierzeugnisse
- G Senf und Senferzeugnisse
- H Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- I Soja und Sojaerzeugnisse
- J Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- K Schalenfrüchte
- L Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- M Schwefeldioxid und Sulfid
- N Lupinen und Lupinenerzeugnisse

Zusatzstoffe:

- 1. Farbstoffe
- 2. Konservierungsstoffe
- 3. Geschmacksverstärker
- 4. Schwefel
- 5. Phosphat
- 6. Süßungsmittel
- 7. Zucker und
- 7. Süßungsmittel
- 8. Milcheiweiß
- 9. Antioxidationsmittel
alle Speisen mit jodiertem Salz

Änderungen vorbehalten!

	Menue	Dessert
Montag 14.01.2019	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce Kartoffelpüree und Spinat ^{A,B,D,F,G,J}	Dessert - Kuchen ^{A,B,F,I}
Dienstag 15.01.2019	Hackfleischbällchen " Caprese " (Schwein) mit Tomaten - Mozzarella - Sauce, Nudeln und Rohkostsalat ^{A,B,F,J}	Clementine
Mittwoch 16.01.2019	Puten - Gyros mit Zwiebeln mit Ayvar (Paprika - Auberginen) Tzatziki und Gemüsereis ^{B,J}	Vanillepudding ^{1,7,B}
Donnerstag 17.01.2019	Gemüsebratling mit Kräutersauce Kartoffeln und Salat ^{A,B,F,I,J}	Banane