

- 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 18.02.2019	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce Kartoffelpüree und Spinat ^{A,B,D,F,G,J}	Dessert - Kuchen ^{A,B,F,I}
Dienstag 19.02.2019	Hackfleischbällchen " Caprese " (Schwein) mit Tomaten - Mozzarella - Sauce, Nudeln und Rohkostsalat ^{A,B,F,J}	Clementine
Mittwoch 20.02.2019	Puten - Gyros mit Zwiebeln mit Ayvar (Paprika - Auberginen) Tzatziki und Gemüsereis ^{B,J}	Vanillepudding ^{1,7,B}
Donnerstag 21.02.2019	Gemüsebratling mit Kräutersauce Kartoffeln und Salat ^{A,B,F,I,J}	Banane