

Ceciliengymnasium



Capriccio
FINE MEDITERRANEAN COOKING



Vom 11.03.19 bis zum 15.03.2019

KW: 11



Wichtig!



Aktuelle Allergenaussage auf
täglichem Lieferschein

	montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Karotten-Krautsalat ^{h i}	Rohkost	Tomatensalat ^h	Grüner Bohnensalat ^{g h k i}	Romana-Paprikasalat ^{h i}
Essen 1 (Fleischgericht)	Hähnchenstreifen mit Lauch- und Paprikatomen ^g	Überback. Kartoffeln mit Hackfleisch (Rind) und Tomaten ^{e g}	Spaghetti ^{a1} Carbonara (Geflügel) ^{e g}	Rindfleisch-Paprika- Süßkartoffel-Ragout ^{e g k}	HotDogs mit Röstzwiebeln und Ketchup
	Kohlrabi Reis	Prinzessböhnchen ^k	Erbsen ^k & Möhren	Blumenkohl Kartoffeln	
Essen 2 (Vegetarisch)	Linsenkartoffelsuppe ^{g k} und Vollkornbrot ^{a1 a2 m}	Indisch. Curry ^{e g k} mit Zuckerschoten ^k und Basmati Reis	Champignon- Paprika-Ragout ^{e g k} mit Pennenudeln ^{a1}	Kartoffeln mit Kräuterquark ^{e i} dazu Rote Linsen ^k (kalt)	Dinkelnudeln ^{a4} mit mediteranen Gemüse ^{g k} und Tomatensauce ^g
Nachspeise 1	Frischkäsecreme ^{e i} mit Beerenmix	Frisches Obst	Johannisbeerquark ^e	Grießbrei ^{a1 e} mit Zimt & Zucker	Hafertaler ^{a1 a2 a3 b}

Wir bieten auch laktose- und glutenfreies Essen an. Allergiker werden berücksichtigt.

¹ Farbstoffe | ² Konservierungsstoffe | ³ Antioxidationsmittel | ⁴ Geschmacksverstärker | ⁵ Schwefeldioxid | ⁶ Schwärzungsmittel | ⁷ Phosphat | ⁸ Milcheiweiß | ¹² Taurin | ¹³ Phenylalaninquelle | ¹⁴ Süßungsmittel

^a Glutenhaltiges Getreide – ^{a1} Weizen ^{a2} Roggen ^{a3} Hafer ^{a4} Dinkel | ^b Eier | ^c Fisch | ^d Soja | ^e Milch (Laktose) - ^{e1} Spuren von Milch | ^f Schalenfrüchte - ^{f1} Mandeln ^{f2} Haselnüsse ^{f3} Walnüsse | ^g Sellerie | ^h Senf | ⁱ Zitrusfrüchte | ^j Sesamsamen - ^{j1} Spuren von Sesamsamen | ^k Hülsenfrüchte | ^l Erdnüsse – ^{L1} Spuren von Erdnüssen | ^m Korbblütler | ⁿ Lupinen

Hinweis zum Haftungsausschluss:

Die Angaben über die Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten als Spuren enthalten sind. Die hier aufgeführten Angaben beziehen sich auf die rezepturgemäß verwendeten Zutaten. In unserem Betrieb werden verschiedenste Zutaten teilweise gleichzeitig verwendet. Trotz gründlicher Reinigung zwischen allen Arbeitsschritten kann nicht vermieden werden, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt. Es kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten Zutaten noch Spuren anderer Inhaltsstoffe enthalten sind. Eine Haftung für eine vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird daher ausgeschlossen.

Änderungen vorbehalten!