

Ceciliengymnasium



Capriccio
FINE MEDITERRANEAN COOKING



Vom 20.05.19 bis zum 24.05.2019

KW: 21



Wichtig!



Aktuelle Allergenaussage auf
täglichem Lieferschein

	montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeisen	Mais-Paprikasalat ^{h k}	Rohkost	Rohkost	Eisbergsalat + Jogh.dress. ^{e ih}	Cole Slaw Salat ^{d e h k}
Essen 1 (Fleischgericht)	Erbseintopf ^{g k} mit Geflügel Wiener ^g und Röstzwiebelbrot ^{a1 a2 m}	Hähnchen-Curry ^{d g k} Wok-Gemüse ^{g k} Basmati-Reis	Frikadelle vom Rind ^{b h} mit Zwiebelsauce ^{d g} und Kartoffel-Brokkoligratin ^{e g} Euromix-Gemüse ^k	Spaghetti ^{a1} Carbonara ^{e g} (Geflügel) Erbsen ^k & Möhren	Seelachs-Kibbelinge ^{a1} mit Kartoffelgratin ^{e g} Rahmspinat ^{d g}
Essen 2 (Vegetarisch)	Veggie Erbseneintopf ^{g k} mit Veggie Würstchen ^{a1 b d} und Röstzwiebelbrot ^{a1 a2 m}	Spaghetti ^{a1} mit Linsenbolognese ^{g k}	Grießbrei ^{a1 b d} und Apfelmus	Zucchini-Lasagne ^{a1 d e g k}	Tofugeschnetztes ^{d g} mit Kaisergemüse ^k und Kräuterkartoffeln
Nachspeise 1	Erdbeertrinkjoghurt ^{e i}	Frisches Obst	Quark ^{e i} mit Waldfrüchten	Frisches Obst	Bananenjoghurt ^{e i}

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!