

# Ceciliengymnasium



*Capriccio*  
FINE MEDITERRANEAN COOKING



Wichtig! 

Aktuelle Allergenaussage auf  
täglichem Lieferschein

**Vom 17.06.19 bis zum 21.06.2019**

**KW: 25**

|                             | Montag   | Dienstag   | Mittwoch                                       | Donnerstag                        | Freitag   |
|-----------------------------|--|--|--|-----------------------------------|---|
| Vordesspeise                | Eisbergsalat <sup>h i</sup>                                  | Tomate-Mozzarellasalat <sup>e h</sup>                                    | Bauernsalat <sup>e h k</sup>                   |                                   | Rohkost   |
| Essen 1<br>(Fleischgericht) | Hühnerfrikassee <sup>d g k</sup>                             | Rinderhackpfanne <sup>d g</sup> mit<br>Paprika                           | Putenrollbraten in<br>Rahmsauce <sup>d g</sup> | <b>Feiertag</b><br>„Fronleichnam“ | Backfisch <sup>a1 c</sup> mit<br>Remoulade <sup>b d h</sup>               |
|                             | Möhren<br>Reis   | Paprikamais <sup>k</sup><br>Nudeln <sup>a1</sup>                         | Brokkoli<br>Kartoffeln                         |                                   | Erbesen <sup>k</sup> & Möhren<br>Kartoffelwedges                          |
| Essen 2<br>(Vegetarisch)    | Spaghetti <sup>a1</sup> mit<br>Tofu-Bolognese <sup>d g</sup> | Pellkartoffeln mit<br>Kräuterquark <sup>e i</sup> und Humus <sup>k</sup> | Gemüseragout <sup>d g k</sup> mit<br>Duftreis  |                                   | Bulgur-Gemüse-Pfanne <sup>a1 g k</sup><br>und Paprikaschmand <sup>e</sup> |
| Nachspeise 1                | Honigjoghurt <sup>e</sup>                                    | Frisches Obst  | Zitronencreme <sup>e i</sup>                   |                                   | Hafertaler <sup>a1 a2 a3 b</sup>  |

Wir bieten auch Laktose- und Glutenfreies Essen an. Allergiker werden berücksichtigt.

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

<sup>a</sup> Glutenhaltiges Getreide – <sup>a1</sup> Weizen <sup>a2</sup> Roggen <sup>a3</sup> Hafer <sup>a4</sup> Dinkel | <sup>b</sup> Eier | <sup>c</sup> Fisch | <sup>d</sup> Soja | <sup>e</sup> Milch (Laktose) – <sup>e1</sup> Spuren von Milch | <sup>f</sup> Schalenfrüchte – <sup>f1</sup> Mandeln <sup>f2</sup> Haselnüsse <sup>f3</sup> Walnüsse | <sup>g</sup> Sellerie | <sup>h</sup> Senf | <sup>i</sup> Zitrusfrüchte | <sup>j</sup> Sesamsamen – <sup>j1</sup> Spuren von Sesamsamen | <sup>k</sup> Hülsenfrüchte | <sup>l</sup> Erdnüsse – <sup>l1</sup> Spuren von Erdnüssen | <sup>m</sup> Korbblütler | <sup>n</sup> 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!