




Vom 21.01.19 bis zum 25.01.2019

KW: 04



Wichtig! 
**Aktuelle Allergenaussage auf
 täglichem Lieferschein**

	montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Farmersalat ^{d g h k}	Gurkensalat ^h	Krautsalat ^h	Bunter Paprikasalat ^{h k}	Chinakohlsal. m.Zitron.jogh.dres.
Essen 1 (Fleischgericht)	Geschnetzeltes „süß-sauer“ vom Rind ^{d g k}	Spaghetti ^{a1} Carbonara ^{e g k}	Weisser Bohneneintopf ^{g k} mit Rindfleisch und Kräuterbrot ^{a1 a2 m}	Putenbraten mit dunkler Bratensauce ^g	Chickensburger ^{a1 g j} mit Röstzwiebeln ^{a1} Gurken ^h und Ketchup
	Wokgemüse ^{g k} Reis	Blumenkohlgemüse		Apfelrotkohl Kartoffeln	Fingermöhren Kartoffelwedges
Essen 2 (Vegetarisch)	Nasi Goreng vegetarisch ^{g k} und Wokgemüse	Gnocchi ^b mit Kräuterkäsesauce ^{e g} und Broccoli-Blumenkohl-Möhrengemüse	Kartoffelsuppe ^g mit Curry-Croutons ^{a1} und Kräuterbrot ^{a1 a2 m}	Gemüseragout ^{g k} mit Kräuterebly ^{a1}	Veggieburger ^{a1 b e d g k j} mit Röstzwiebeln ^{a1} Gurken ^h und Kartoffelwedges
Nachspeise 1	Frisches Obst	Mandarinenjoghurt ^{e i}	Frisches Obst	Birnenquark ^{e i}	Schoko-Vanillepudding ^e

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 | ^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 rezepturmäßig 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!