

# Ceciliengymnasium



Capriccio  
FINE MEDITERRANEAN COOKING



**Vom 25.03.19 bis zum 29.03.2019**

**KW: 13**



Wichtig!

Aktuelle Allergenaussage auf  
täglichem Lieferschein

montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

	montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeisen	Eisbergsalat <sup>e h k</sup> +Joghurtres.	Tomatensalat <sup>h</sup>	Karottensalat <sup>h i</sup>	Bauernsalat <sup>e h</sup>	Gurkensalat <sup>h</sup>
Essen 1 (Fleischgericht)	Hühnerfrikassee <sup>e g k</sup>  Erbsen <sup>k</sup> und Möhren Reis	Rinderhack <sup>b h</sup> in Paprikasauce <sup>e g</sup>  Paprikamais <sup>k</sup> Kartoffeln	Hähnchenkeule mit gelber Currysauce <sup>e g</sup>  Blumenkohl Reis	Spaghetti <sup>a1</sup> Bolognese <sup>g</sup> (Rindfleisch)  Zwiebelmöhren	Lachs <sup>c</sup> mit Paprika-Lauch in Kräutersauce <sup>g</sup>  Kohlrabikräuter Kartoffeln
Essen 2 (Vegetarisch)	veg.Frühlingsrolle <sup>a1 d g k</sup> mit Asiasauce und Rizibizi	Pellkartoffeln mit Kräuterquark <sup>e i</sup> und Paprikamaisgemüse <sup>k</sup>	Bulgur-Kartoffelbällchen <sup>a1 b k</sup> mit Kaisergemüse und Paprikaschmand <sup>e</sup>	Spiraludeln <sup>a1</sup> mit Käse-Broccolisauce <sup>e g</sup>	vegetarische Nuggets <sup>a1 b d k</sup> mit Käsesauce <sup>e g</sup> und Reis
Nachspeise 1	Honigjoghurt <sup>e</sup> mit gehobelten Mandeln <sup>f1</sup>	Frisches Obst	Vanillepudding <sup>e</sup>	Frisches Obst	Schokokuchen <sup>a1 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>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>12</sup> Haselnüsse <sup>13</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 rezeptgemäß 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!