

Ceciliengymnasium



Capriccio
FINE MEDITERRANEAN COOKING



Vom 10.12.18 bis zum 14.12.2018

KW: 50



Wichtig!

Aktuelle Allergenaussage auf
täglichem Lieferschein

	montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeisen	Tomatensalat ^h	Kartoffelsalat ^{d g k}	Chinakohlsalat ^{d h}	Rote Beete Salat ^h	Dill-Gemüsesalat ^{d g h k}
Essen 1 (Fleischgericht)	Hähnchenunterkeule mit gelber Currysauce ^{d g}	Rindergulasch ^g mit Tomatensauce ^g	Asiapfanne ^{d g k} mit Hähnchen- streifen und Sojasauce ^{d g}	Putenkartoffelragout ^g in Paprikarahmsauce ^{g g}	Spätzlepfanne nach Schwedischer Art ^{a1 b d g} (Rind.hack + Rahmsoße ^{e g})
	Kaisergemüse ^k Reis	Erbsen und Möhren ^k Kartoffeln	Buntes Maisgemüse ^k Reis	Prinzessbohnen ^k Kartoffeln	Paprikastreifen
Essen 2 (Vegetarisch)	Kohlrabischnitzel ^{a1 b} mit Sahnesauce ^{d g} und Kartoffeln	Farfalle ^{a1} mit Pesto Genovese ^{f1}	veg. Asiapfanne ^{g k} mit Reis und Sojasauce ^{d g}	Kartoffeln mit Kräuterquark ^{e i} , Mais ^k und Sonnenblumenkernen ^m	Vollkornnudeln ^{a1 a2} mit Tomatensahnesauce ^{d g} und Fingermöhren
	Frisches Obst	Himbeerquarkspeise ^e	Obst	Pfirsichjoghurt ^{e i}	Spekulatiuskuchen ^{a1 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 | ^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!