

## 3. Woche

(14.- 18.01.2019)



Menü	
	<b>Montag, 14.01.2019</b>
A	Bratwurst mit Ananaskraut und Kartoffelpüree (G, I, J, 4)
B	Milchreis mit Kirschsoße und Zimt-Zucker (G)
	<b>Dienstag, 15.01.2019</b>
A	Hackbraten mit Erbsen und Wurzeln in Rahm mit Salzkartoffeln (A, C, G, I, J)
B	Reibekuchen mit Ratatouille und Käse überbacken ( A,C,G,I)
	<b>Mittwoch, 16.01.2019</b>
A	Gebratenes Fischfilet mit Senfsoße, Spinat und Salzkartoffeln (A, G, G, I, J)
B	Spaghetti mit kreolischer Tomatensoße und Parmesan(A, C, I)
	<b>Donnerstag, 17.01.2019</b>
A	Reispfanne mit Hähnchen und Gemüse (H, I)
B	Gemüselasagne mit Mozzarella (A, C, G, I)
	<b>Freitag, 18.01.2019</b>
A	Kürbissuppe mit Möhren und Apfelwürfel, Baguette ( A,G,I)
B	

### Allergenkennzeichnung

Mit der EU- Verordnung Nr.1169/2011 müssen Zutaten mit allergener oder Unverträglichkeiten auslösender Wirkung hervorgehoben werden.

Leider lässt es sich in einer a la carte Küche nicht ausschließen das Spuren von Allergenen auf andere Produkte übertragen werden.

Daher möchten wir Sie informieren, dass alle unsere Speisen folgende Allergene oder Spuren von Allergenen enthalten könnten: A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch einschl. Lactose, H= Schalenfrüchte, I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen, L= Schwefeldioxid und Sulfite, M= Lupine, N= Weichtiere.

Zusatzstoffe: 1= mit Antioxidationsmittel, 2= mit Konservierungsstoffen, 3= mit Farbstoffen, 4= mit Süßungsmitteln; 5= enthält eine Phenylalaninquelle, 6= mit Geschmacksverstärker, 7= mit Phosphat, 8= geschwefelt, 9= gewachst, 10= geschwärzt, 11= Oberfläche mit Natamycin behandelt, 12= chininhaltig, 13= koffeinhaltig, 14= mit Alkohol.