

**KW 7**  
(11.- 15.02.2019)



Menü	
	<b>Montag, 11.2.2019</b>
A	Putenragout mit Pilzen, Kräutersauce und Reis ( G,I)
B	Hot Dog (A1,I,J)
	<b>Dienstag, 12.2.2019</b>
A	Frikadelle mit Möhren und Kartoffelpüree (A1,C,G,I)
B	Gefüllte Zucchini mit Kräuterdip und Baguette (A1,G,I)
	<b>Mittwoch, 13.2.2019</b>
A	Fischfilet in Parmesan Ei Hülle, Tomatensauce, Spätzle (A1,C,D,G,I)
B	Bami Goreng (Nudel Gemüse Pfanne) (I,K,F)
	<b>Donnerstag, 14.2.2019</b>
A	Gyros mit Zwiebeln, Knoblauchdip, Krautsalat, Reis (I,G)
B	Reibekuchen mit Apfelkompott (1)
	<b>Freitag, 15.2.2019</b>
A	Erbsensuppe mit Majoran, Baguette, extra Geflügelwienersurst (A1,G,I,H)
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 / Weizen, 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.