

# Menüplan

Mo. 11.01.- Fr. 15.01.2021

11:00 – 14:00 Uhr

Montag	
Fruchtiges Putengulasch mit gemischtem Reis A1, E, H, I	6,50 €
Vegetarische Frühlingsrolle mit Dip und Gemüsenudeln A1, C, D, H, I	5,90 €
Dienstag	
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites und Salat A1, D, E, H, I	6,50 €
Rosenkohl-Gnocci-Gratin mit Maronen A1, E, H, I	5,90 €
Mittwoch	
Gegrillte Hähnchen-PolloFino (ohne Knochen) auf Pfannengemüse mit Kartoffelspalten A1, E	6,50 €
Spinat-Tortelli mit Tomatensauce und Parmesan A1, D, E, H, I	5,90 €
Donnerstag	
Geschnetzeltes vom Rind in Cognacrahm mit Bandnudeln und Salat A1, D, H, I	7,20 €
Mediterrane Gemüselasagne mit Hirtenkäse und Cashewkernen A1, D, E, G9, I, 7, 13	5,90 €
Freitag	
Pochierte Lachsschnitte mit Weißweinsauce, Butterreis und Brokkoli E, G1, H, I, K	7,50 €
Gratinierte Gemüseaultaschen in fruchtigem Tomatenrahm A1, D, E, H, I, 6, 7	5,90 €

Änderungen vorbehalten!

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

**Da wir täglich frisch für Sie kochen, stehen die Gerichte nur in begrenzter Anzahl zur Verfügung. Wir bitten um Ihr Verständnis.**

**Gerne nehmen wir auch Ihre telefonische Essensbestellung unter 06251-98942-51 entgegen.**

## Deklarationspflichtige Hauptallergene

**A – Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse oder deren Hybridstämme** (z. B. Weizen<sup>A1</sup>, Roggen<sup>A2</sup>, Gerste<sup>A3</sup>, Hafer<sup>A4</sup>, Dinkel<sup>A5</sup>, Kamut<sup>A6</sup>, Emmer<sup>A7</sup>, Einkorn<sup>A8</sup>, Grünkern<sup>A9</sup>)

**B – Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse** (alle Erdnusssorten)

**C – Soja und Sojaerzeugnisse** (alle Sorten von Sojabohnen)

**D – Eier und Eierzeugnisse** (alle Eier - nicht nur Hühnereier)

**E – Milch und Milcherzeugnisse - einschließlich Laktose** (Kuhmilch)

**F – Lupine und Lupinenerzeugnisse**

**G – Schalenfrüchte** (z. B. Mandel<sup>G1</sup>, Pistazie<sup>G2</sup>, Haselnuss<sup>G3</sup>, Walnuss<sup>G4</sup>, Paranuss<sup>G5</sup>, Pekanuss<sup>G6</sup>, Macadamianuss<sup>G7</sup>, Queenslandnuss<sup>G8</sup>, Cashewkerne<sup>G9</sup>)

**H – Sellerie und Sellerieerzeugnisse** (z. B. Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie)

**I – Senf und Senferzeugnisse** (alle Senfsaaten)

**J – Sesamsamen und Sesamerzeugnisse**

**K – Fisch und Fischerzeugnisse** (alle Fischarten)

**L – Krebstiere und Krebstiererzeugnisse** (z. B. Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Scampis)

**M – Weichtiere und Weichtiererzeugnisse** (z. B. Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln inkl. Austern)

**N – Schwefeldioxid und Sulfite** (in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l)

## Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 – mit Konservierungsstoff
- 2 – mit Farbstoff
- 3 – mit Antioxidationsmittel
- 4 – mit Geschmacksverstärker
- 5 – mit Phosphat
- 6 – mit Stabilisatoren
- 7 – Säuerungsmittel
- 8 – mit Süßungsmittel Saccharin
- 9 – mit Süßungsmittel Cyclamat
- 10 – mit Süßungsmittel Aspartam – enthält Phenylalaninquelle
- 11 – mit Süßungsmittel Acesulfam
- 12 – geschwefelt
- 13 – geschwärzt
- 14 – gewachst
- 15 – koffeinhaltig
- 16 – chininhaltig