

# Menüplan

Mo. 10.06.- Fr. 14.06.2019

11:00 – 14:00 Uhr

<b>Montag</b>	
<b>Feiertag / Pfingstmontag</b>	
<b>Dienstag</b>	
Champignonrahmschnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Salat <small>A1, D, E, H, I</small>	5,90 €
Fusili-Lauch-Gratin <small>A1, D, E</small>	5,90 €
<b>Mittwoch</b>	
Cevapcici auf Djuwetschreis mit Ajvar und Salat <small>I</small>	5,90 €
Gefüllte Paprika mit Couscous, Spinat und Hirtenkäse, dazu Tomatensauce und Reis <small>A1, E, H, 7</small>	5,90 €
<b>Donnerstag</b>	
Schaschlikpfanne vom Schwein mit Pommes frites und Salat <small>I</small>	5,90 €
Schupfnudel-Pilzauflauf <small>A1, D, E</small>	5,90 €
<b>Freitag</b>	
Spaghetti mit fruchtiger Thunfisch-Tomatensauce und Oliven <small>A1, D, E, I, K, 7</small>	6,90 €
Gratinierte Spinat-Gnocci mit Parmesan <small>A1, D, E</small>	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 Erdnussorten)

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

### **D – Eier und Eiererzeugnisse** (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

---

Eine Nennung von Allergenen und/oder Zusatzstoffen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.