

# Menüplan

Mo. 19.07. - Fr. 23.07.2021

11:00 – 14:00 Uhr



Montag	
Hackbraten mit Champignonrahmsauce, Kroketten und Gemüse <small>A1, D, E, H, I</small>	6,50 €
Gratinierte Gemüsemaultaschen „Griechische Art“ mit Spinat, Feta und Pinienkernen <small>A1, D, E, H, I, 6</small>	5,90 €
Dienstag	
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites und Salat <small>A1, D, E, I</small>	6,50 €
Fusilli-Lauch-Gratin <small>A1, D, E</small>	5,90 €
Mittwoch	
Cevapcici auf Djuwetschreis mit Ajvar und Salat <small>I, 7</small>	6,50 €
Gefüllte Paprika mit Couscous, Spinat und Hirtenkäse, dazu Tomatensauce und Reis <small>A1, E, H, 7</small>	5,90 €
Donnerstag	
Herzhafter Wurstsalat mit Bratkartoffeln <small>I</small>	6,50 €
Nudel-Gemüseauflauf mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce <small>A1, D, E, H, 7</small>	5,90 €
Freitag	
Pochiertes Lachsfilet mit Kräutersauce und Gemüse-Bandnudeln <small>A1, D, E, H, I, K</small>	7,50 €
Semmelknödel mit Rahmpilzen <small>A1, D, E, H</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 06251-98942-61 entgegen. Benötigen Sie Informationen über die Hauptallergene oder Zusatzstoffe in unseren Speisen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter**



## Deklarationspflichtige Hauptallergene

- A – Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse oder deren Hybridstämme** (z. B. Weizen<sub>A1</sub>, Roggen<sub>A2</sub>, Gerste<sub>A3</sub>, Hafer<sub>A4</sub>, Dinkel<sub>A5</sub>, Kamut<sub>A6</sub>, Emmer<sub>A7</sub>, Einkorn<sub>A8</sub>, Grünkern<sub>A9</sub>)
- 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<sub>G1</sub>, Pistazie<sub>G2</sub>, Haselnuss<sub>G3</sub>, Walnuss<sub>G4</sub>, Paranuss<sub>G5</sub>, Pekanuss<sub>G6</sub>, Macadamianuss<sub>G7</sub>, Queenslandnuss<sub>G8</sub>, Cashewkerne<sub>G9</sub>)
- 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<sub>L1</sub>, Shrimps<sub>L2</sub>, Garnelen<sub>L3</sub>, Langusten<sub>L4</sub>, Scampis<sub>L5</sub>)
- 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.