



BAR INTEGRALE

MENÜPLAN KW 44

MONTAG 26.10.2020

Blattsalate mit Pomelo und Cashewkernen (H)
Penne mit Chili-Tomaten, Gemüse und Kapern (A)
Panna Cotta (G)

DIENSTAG 27.10.2020

Fenchel-Feta-Salat mit Granatapfel und Sumach (G)
Kartoffelgratin mit Ratatouillegemüse (G)
Tarte von Zartbitterschokolade (C, G, H)

MITTWOCH 28.10.2020


Hummus von Muskatkürbis (N)
Wildragout mit Waldpilzen, Spätzle und Preiselbeeren (A, C)
Crème brûlée (C, G)

DONNERSTAG 29.10.2020

Tortilla mit Zucchini und Paprika (C)
Cremesuppe von Blumenkohl mit Thymian-Croutons (A)
Buttermilchpfannkuchen mit Blaubeeren (A, C, G)

FREITAG 30.10.2020

Oliventapenade
Couscous mit Gemüse und Doradenfilet (A, D)
Obstsalat





BAR INTEGRALE

LISTE DER ALLERGENE

A - Glutenhaltiges Getreide

Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Grünkern, Einkorn, Hafer, Kamut

B - Krebstiere

Krebse, Garnelen, Hummer, Shrimps, Langusten; Erzeugnisse aus Krebstieren

C - Ei

Eier von Geflügel und Erzeugnisse daraus

D - Fisch

Fische (alle Arten) und Fischerzeugnisse

E - Erdnuss

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F - Soja

Sojabohnen/-sprossen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G - Milch oder Laktose

Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse

H - Schalenfrüchte

Schalenfrüchte wie z. B. Mandeln, Haselnüsse etc. und daraus gewonnene Erzeugnisse

L - Sellerie

Alle Selleriearten und daraus gewonnene Erzeugnisse

M - Senf

Senf, Senfkörner, Senfpulver, Senföl, Senfsprossen

N - Sesam

Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste, Sesamöl, Sesamsalz

P - Lupinen

Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat

Q - Sulfite

Schwefeldioxid und Sulfite, z. B. Wein, Trockenobst, Tomatenmark

R - Weichtiere

Alle Muschelarten, Austern, Schnecken, Oktopus, Tintenfisch, Calamares

