



# BAR INTEGRALE

MENÜPLAN KALENDERWOCHE 8

MONTAG, 18.02.2019

Grüner Salat mit Radieschen und Aprikosen

Linguine mit Pesto und Süßkartoffel-Chips

Passionsfrucht-Joghurt [G]

DIENSTAG, 19.02.2019

Sellerie und Kürbis mit Haselnüssen und Minze [H,L]

Kartoffelgratin mit Ratatouille [G]

Creme Caramel [C,G]

MITTWOCH, 20.02.2019

Avocadocreme und Rote Bete mit Meerrettich, dazu Brot [A,G]

Boeuf Bourguignon mit Möhren, Champignons und Spätzle [A]

Panna cotta [G]

DONNERSTAG, 21.02.2019

Salat von Tomaten und Gurken mit Quinoa [A]

Toskanische Bohnensuppe mit geröstetem Brot [A]

Obstsalat

FREITAG, 22.02.2019

Crostini mit Tomaten, Paprika, Zimt und Basilikum [A]

Wokgemüse mit Jasminreis, dazu Oktopus [R]

Mousse au Chocolat [C,G]





# 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

## O - Sulfite

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

## R - Weichtiere

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

