



# BAR INTEGRALE

MENÜPLAN KALENDERWOCHE 17

MONTAG, 22.04.2019

Feiertag

DIENSTAG, 23.04.2019

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum [A]

Spaghetti mit jungem Knoblauch, Olivenöl und Chili [A]

Mallorquinischer Mandelkuchen [C]

MITTWOCH, 24.04.2019

Gurkensalat mit Feta, Oliven und Brot [A,G]

Tomaten-Kritharaki mit Gemüse und Tzaziki [A,G], dazu Gyros

Marinierte Früchte

DONNERSTAG, 25.04.2019

Eisbergsalat mit Radieschen und Joghurtdressing [G]

Sächsische Kartoffelsuppe mit Majoran

Kaiserschmarren [A,C,G]

FREITAG, 26.04.2019

Gratinierter weißer Spargel mit Rucola [G]

Salade Nicoise mit gegrilltem Thunfisch [C,D]

Crème von Limetten [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

