



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

