



BAR INTEGRALE

MENÜPLAN KALENDERWOCHE 19

MONTAG, 06.05.2019

Blattsalate mit Fenchel und Orangen

Gratin von Gnocchi und Blattspinat mit Gorgonzola [A,C,G]

Himbeerjoghurt [G]

DIENSTAG, 07.05.2019

Spitzkohlsalat mit Chili, Mango und Koriander

Neue Kartoffeln mit Kräuterquark und Grill-Tomaten [G]

Rhabarber-Apfel-Crumble [A,C,G]

MITTWOCH, 08.05.2019

Eisbergsalat mit Radieschen und Dill mit Joghurtdressing [G]

Selleriepüree mit Ragout von grünen Bohnen [G,L], dazu Schweinefilet

Obstsalat

DONNERSTAG, 09.05.2019

Mozzarella auf Rucola und Charentais-Melone [G]

Suppe von Blumenkohl und Lauch mit Thymian-Croutons [A]

Matcha Panna Cotta [G]

FREITAG, 10.05.2019

Salat von Spargel mit Kirschtomaten und Basilikum

Fischvariation auf Wok-Gemüse mit Koriander und Jasminreis [D]

Marinierte Erdbeeren mit Sabayon [C]





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

