



BAR INTEGRALE

MENÜPLAN KALENDERWOCHE 20

MONTAG, 13.05.2019

Blattsalate mit Balsamico-Zwiebel

Orecchiette mit Chilli, Tomaten und Gemüse [A]

Mango Lassi [G]

DIENSTAG, 14.05.2019

Gegrillter Fenchel mit Feta und Thymianöl [G]

Bio-Ei und Spinat aus dem Backofen mit neuen Kartoffeln [C]

Creme Caramel [C,G]

MITTWOCH, 15.05.2019

Marinierte Rote Bete mit Meerrettich-Creme Fraiche [G]

Cremige Polenta mit Senf-Tomaten-Wirsing [G], dazu geschmorte Entenkeule

Marinierte Früchte

DONNERSTAG, 16.05.2019

Frittata mit karamelierten Zwiebeln und Gorgonzola [C,G]

Suppe von Frühkarotten und Kokosnussmilch

Zwetschgenkompott

FREITAG, 17.05.2019

Gegrillte Feigen auf Rucola mit Honig-Vinaigrette

Schollenfilet auf Gemüsereis und Tandoori Sauce

Tarte Tatin [A]





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

