



BAR INTEGRALE

MENÜPLAN KALENDERWOCHE 23

MONTAG, 03.06.2019

Geschlossen

DIENSTAG, 04.06.2019

Blattsalate mit Aprikosen und Granatapfel

Orecchiette alla Pugliese [A]

Joghurt-Kokos-Creme [G]

MITTWOCH, 05.06.2019

Rucola mit Thymian und Balsamico-Pilzen

Kohlrabi mit Möhren in Rahm und Kroketten [A,G], dazu Krustenbraten

Obstsalat

DONNERSTAG, 06.06.2019

Blumenkohlsalat mit Kapern und Paprika

Gemüsecremesuppe mit Croûtons [A,G]

Tonkacreme [G]

FREITAG, 07.06.2019

Crostini mit Brie de Meaux und Feige [A,G]

Spaghetti alla Vongole [A,R]

Tirami su [A,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

