



BAR INTEGRALE

MENÜPLAN KALENDERWOCHE 24

MONTAG, 10.06.2019

Feiertag

DIENSTAG, 11.06.2019

Blattsalate mit Melone und Bocconcini [G]

Nudelsalat mit Basilikum, Kirschtomaten und Zucchini [A]

Mango-Lassi [G]

MITTWOCH, 12.06.2019

Spitzkohlsalat mit Soja und Sesam-Vinaigrette [N]

Couscous mit Caponata und Manzo Bollito [A]

Marinierte Früchte

DONNERSTAG, 13.06.2019

Gratinierter Spargel mit Parmesan [G]

Kalte Gurkensuppe mit Buttermilch und Dill [G]

Rhabarber Crumble [A,G]

FREITAG, 14.06.2019

Fenchel-Orangen-Salat mit Pinienkernen

Kartoffelsalat mit Senf, Zitrone, Rucola und Schollenfilet [D,M]

Mousse von Zartbitterschokolade [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

