



# BAR INTEGRALE

MENÜPLAN KALENDERWOCHE 25

MONTAG, 17.06.2019

Blattsalate mit Balsamico-Zwiebeln

Kartoffel-Gnocchi mit Pfifferlingen und Basilikum [A,C]

Mango-Lassi [G]

DIENSTAG, 18.06.2019

Gurken mit Kichererbsen und Dill

Caesar Salad mit Parmesan, Oliven und Croutons [A,C,G]

Mallorquinischer Mandelkuchen [C,H]

MITTWOCH, 19.06.2019

Marinierte Rote Bete mit Rucola

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln und neuen Kartoffeln [C,G] und gebackener  
Feta mit Gemüse [G]

Obstsalat

DONNERSTAG, 20.06.2019

Foccacia mit Tomaten und Mozzarella [A,G]

Kalte Karottensuppe mit Orangen, dazu geräucherte Forelle [D]

Creme Caramel [C,G]

FREITAG, 21.06.2019

Aioli mit Brot [A,C,G]

Salade Nicoise mit gegrilltem Thunfischsteak [C,D]

Tarte 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

