



BAR INTEGRALE

MENÜPLAN KALENDERWOCHE 28

MONTAG, 08.07.2019

Blattsalate mit Aprikosen und gerösteten Mandeln [H]

Penne mit Chili, Tomaten, Zuckermais und Rucola [A]

Joghurt mit Kirschen [G]

DIENSTAG, 09.07.2019

Coleslaw mit Karotten, Weißkohl und Senf [G,M]

Auberginen-Kartoffel-Curry und Reis

Zimtschnecke [A,C,G]

MITTWOCH, 10.07.2019

Frittata mit Blumenkohl und Paprika [C,G]

Neue Kartoffeln mit Tzatziki und grünen Bohnen [G], dazu Rindersteak

Obstsalat

DONNERSTAG, 11.07.2019

Grillgemüse mit Schafskäse und Thymianöl [G]

Gazpacho - Kalte andalusische Gemüsesuppe

Panna Cotta [G]

FREITAG, 12.07.2019

Grüner Spargel mit Ei und Kräuter-Vinaigrette [C]

Panzanella - Toskanischer Brotsalat [A], dazu Lachs aus dem Backofen [D]

Pochierter Pfirsich 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

