

MENÜPLAN KALENDERWOCHE 31

MONTAG, 29.07.2019

Blattsalate mit Austernpilzen und Balsamico-Zwiebeln

Fusilli alla Napolitana mit Ricotta und Oregano [A,G]

Kardamomkirschen mit Joghurt [G]

DIENSTAG, 30.07.2019

Gegrillter Fenchel mit Feta und Thymianöl [G]

Gebackenes Gemüse mit cremiger Polenta und Kirschtomaten [G]

Mallorquinischer Mandelkuchen mit Rumsahne [C,G,H]

MITTWOCH, 31.07.2019

Gurken mit Kichererbsen und Dill

Kartoffelpüree mit grünen Bohnen und Grilltomate [G], dazu Ochsenbäckchen

Marinierte Früchte

DONNERSTAG, 01.08.2019

Kreolische Linsenbällchen

Suppe von Blumenkohl, Lauch und Thymian

Creme Caramel [C,G]

FREITAG, 02.08.2019

Crostini mit karamelisierten Zwiebeln und Gorgonzola [A,G]

Wokgemüse mit Jasminreis, dazu Oktopus [R]

Mousse au Chocolat [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

