



BAR

Integrale



MENÜPLAN KALENDERWOCHE 35

MONTAG, 26.08.2019

Blattsalate mit Gurken, Sonnenblumenkernen und Soja-Vinaigrette [F]

Lasagne mit Auberginen, Zucchini und Tomaten [A,G]

Joghurt mit Sauerkirschen [G]

DIENSTAG, 27.08.2019

Fenchelsalat mit Orangen und gesalzenen Pistazien [H]

Polentaschnitte mit Pfifferlingen und Basilikum [G]

Apple Crumble mit Mohnstreuseln [A,G]

MITTWOCH, 28.08.2019

Coleslaw - Amerikanischer Krautsalat [G,M]

Burger mit Emmentaler, Bacon und Süßkartoffelchips [A,G,M]

Obstsalat

DONNERSTAG, 29.08.2019

Frittata mit Butternutkürbis und Gorgonzola [C,G]

Pot au feu von weißen Bohnen und Karotten mit Gomasio [N]

Matcha Panna Cotta [G]

FREITAG, 30.08.2019

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

Reispfanne mit Meeresfischen [D]

Marillenknödel mit Fruchtsauce [A,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

