



BAR

Integrale



MENÜPLAN KALENDERWOCHE 36

MONTAG, 02.09.2019

Blattsalate mit Melone und Mozzarella [G]

Spaghetti mit jungem Knoblauch, Olivenöl und Chili [A]

Joghurt mit Honig und Feigen [G]

DIENSTAG, 03.09.2019

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum [A]

Couscous mit Mandeln, Aprikosen und gebackenem Feta [A,G,H]

Panna Cotta mit Himbeercoulis [G]

MITTWOCH, 04.09.2019

Glasnudelsalat mit Mango, Koriander und Chili

Thai Curry mit Gemüse und Sprossen, dazu Putenprust

Obstsalat

DONNERSTAG, 05.09.2019

Fritatta mit Blumenkohl und Paprika [C,G]

Vichyssoise Kartoffel-Lauch-Suppe [G]

Mousse au Chocolat [C,G]

FREITAG, 06.09.2019

Avocadocreme mit Joghurt [G]

Salade Nicoise mit gegrilltem Thunfischsteak [C,D]

Süßkartoffeln mit Kochbananen und Kokosnussmilch





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

