



BAR

# Integrale

## MENÜPLAN KALENDERWOCHE 37

### MONTAG, 09.09.2019

Gegrillte Feigen auf Blattsalat mit Zitronen-Vinaigrette

Fusilli alla puttanesca [A]

Joghurt mit Cassissauce [G]

### DIENSTAG, 10.09.2019

Frittata mit Brokkoli und Gorgonzola [C,G]

Süßkartoffelstampf mit grünen Bohnen und Haselnuss-Tapenade [H]

Pavlova [C]

### MITTWOCH, 11.09.2019

Weißkohlsalat mit roten Zwiebeln und Kirschtomaten [M]

Boeuf Bourguignon mit Möhren, Champignons und Spätzle [A]

Obstsalat

### DONNERSTAG, 12.09.2019

Crostini mit Tomaten, Paprika, Zimt und Basilikum [A]

Cremesuppe von Knollensellerie und Walnüssen [G]

Tarte Tatin mit Äpfeln [A]

### FREITAG, 13.09.2019

Samousa mit Mango-Chutney [A]

Kreolischer Oktopussalat [R]

Gebackene Banane [A]



# 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

