



BAR

Integrale



MENÜPLAN KALENDERWOCHE 39

MONTAG, 23.09.2019

Blattsalate mit Balsamicozwiebeln und Parmesan
Spaghetti mit Thymianbutter und weißen Bohnen [A,G]
Passionsfrucht-Joghurt

DIENSTAG, 24.09.2019

Hummus mit Brot [A,N]
Arancini - Gefüllte Reisbällchen mit Mozzarella [G]
Zwetschgen-Crumble [A,G]

MITTWOCH, 25.09.2019

Spinatsalat mit Datteln und Mandeln [H]
Aubergine mit Chermoula, Bulgur und Joghurt [A,G], dazu Köfte
Obstsalat

DONNERSTAG, 26.09.2019

Tomaten und Gurken mit Quinoa [A]
Suppe vom Hokkaidokürbis mit Kokosnussmilch
Creme Caramel [C,G]

FREITAG, 27.09.2019

Geschlossen





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

