

MENÜPLAN KALENDERWOCHE 42

MONTAG, 14.10.2019

Blattsalate mit Granatapfel, Datteln und Mandeln [H]

Spaghetti mit Butternutkürbis, Rucola und Feta [A,G]

Joghurt mit Cassis [G]

DIENSTAG, 15.09.2019

Gegrillte Feigen auf Blattsalat mit Honig-Vinaigrette

Gebackenes Gemüse mit Couscous und Kirschtomaten [A]

Panna Cotta mit Passionsfruchtsauce [G]

MITTWOCH, 16.09.2019

Coleslaw - Amerikanischer Krautsalat [G,M]

Pellkartoffeln mit Quark [G], dazu Spanferkel

Obstsalat

DONNERSTAG, 17.09.2019

Frittata mit Steinchampignons, Lauch und Thymian [C,G]

Favata - Sardischer Bohneneintopf, dazu Pecorino [G]

Tiramisu [A,C,G]

FREITAG, 18.09.2019

Avocado-creme mit Brot [A,G]

Makrelenfilet kreolischer Art mit Basmatireis [D]

Mallorquinischer Mandelkuchen mit Rumsahne [C,G,H]





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

