

MENÜPLAN KALENDERWOCHE 44

MONTAG, 28.10.2019

Blattsalate mit Tomaten, Brot, Kapern und Sardellen [A,D]

Taglioni mit Berglinsen und Scarmoza [A,G]

Joghurt mit Zwetschgen-Kompott [G]

DIENSTAG, 29.10.2019

Weißer-Bohnen-Creme mit Muhammara [N]

Kichererbsen, Mangold, Karotten und Feta [G]

Muffins mit Blaubeeren [A,C]

MITTWOCH, 30.10.2019

Rote Beete mit Joghurt und eingelegter Zitrone [G]

Auberginen mit Lammhackfüllung und Pinienkernen dazu Couscous [A]

Obstsalat

DONNERSTAG, 31.10.2019

Feiertag

FREITAG, 01.10.2019

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

