

MENÜPLAN KALENDERWOCHE 45

MONTAG, 04.11.2019

Blattsalate mit Mozzarella und Kürbiskernen [G]

Käsespätzle mit Röstzwiebeln [A,C,G]

Mango-Lassi [G]

DIENSTAG, 05.11.2019

Frittata mit Zucchini und Radicchio [C,G]

Thymian-Risotto mit Zitrone und Steinchampignons [G]

Gebackene Äpfel mit Streuseln [A,G]

MITTWOCH, 06.11.2019

Tomaten-Gurken-Raita mit Joghurt und Minze [G]

Rotkraut mit Gnocchi und Krustenbraten

Obstsalat

DONNERSTAG, 07.11.2019

Grösteter Butternutkürbis mit Blumenkohl und Gorgonzola [G]

Sächsische Kartoffelsuppe mit Majoran

Panna Cotta mit Tonkabohnen [G]

FREITAG, 08.11.2019

Spitzkohlsalat mit Chili und Mango

Trofie mit Queller, Rucola und Kalamaretti [A,R]

Tarte Tatin von Ananas und Kokos [A,G]





# 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

