



Mahl.zeit

Vom 22.04. – 26.04.2024

Frühstück 07:30 – 10:30 Uhr

Mo-Do 12:00 – 13:30 Uhr

Fr 11:30 – 12:30 Uhr

		Preis	Allergene / Zusätze
Montag	Hähnchen-Spargel-Ragout mit Petersilienkartoffeln	5,50 €	B, H, I, K
	Kartoffel-Bärlauch-Cremesuppe mit Kräutercroutons und gebratenem Spargel	4,50 €	A
Dienstag Bananen-Smoothie	Boeuf Bourguignon ^(R) Rindfleisch in Rotwein ^(Alkoholfrei) mit Champignons, Gemüse und Kartoffeln	5,90 €	B, I, J, K
	Brokkoli-Paprika-Omelett an Bärlauch-Hollandaise mit Salzkartoffeln	4,70 €	A, B
Mittwoch	Überbackenes Zwiebelfleisch in Bratensauce an Spätzle mit Bohnensalat	5,80 €	H, I, K
	Gemüse-Süßkartoffelragout mit Butternudeln	5,00 €	J, L
Donnerstag Birnen-Schokokuchen	Edelfisch-Curry mit Bohnen, Paprika, Edamame und Möhren an Reis	5,70 €	D, B
	Linsenbratling an Arabischem Bulgursalat	4,90 €	G, H, I
Freitag	Frühstücksaktion [ab 08:00 Uhr] Avocado-Stulle mit Bruschetta und Spiegelei	1,80 €	B, C
	Rucola-Gnocchi mit Kirschtomaten, Pesto und Mozzarella	4,80 €	A, B, C, H, I, K

Zusatzstoffe & Allergenkennzeichnung

nach Lebensmittel-Informationsverordnung LMIV (EU) Nr. 1169/2011 ab 12/2014

Zusatzstoffe: 1=Farbstoff, 2=Konservierungsmittel, 3=Stabilisatoren, 4=Geschmacksverstärker, 5=Antioxidationsmittel, 6=Süßstoff

Allergene: A) Glutenhaltiges Getreide, B) Milch, C) Eier, D) Fisch, E) Krebstiere, F) Weichtiere, G) Schalenfrüchte, H) Sellerie, I) Senf, J) Sesamsamen, K) Schwefeldioxid & Sulfite, L) Sojabohnen, M) Erdnüsse, N) Lupinen

Die Kennzeichnung der 14 Allergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

