



Ulli Sylvester kocht...

Speiseplan für die Woche vom:
18.06.2018 – 22.06.2018

UW 25

Montag, 18. Juni 2018

Eieromelette (C) mit Rahmspinat (G, I)
und Kartoffeln
Apfel Quark (G)

Dienstag, 19. Juni 2018

Hähnchen Schnitzel (A1, C)
mit Möhren und Kartoffeln
Eis

Mittwoch, 20. Juni 2018

Gemüsecremesuppe (G, I) mit Geflügelwürstchen
und Baguette (A1)
Grießpudding (G)

Donnerstag, 21. Juni 2018

Röstkartoffelauflauf (G, I)
mit Tomatensalat
Obst

Freitag, 22. Juni 2018

Geflügel Gyros (I)
mit Reis und Tzatziki (G)
Obst

Wir wünschen unseren Gästen einen guten Appetit!

Enthält folgende Zusatzstoffe:

1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwefeldioxid, 6) Schwärzungsmittel, 7) Phosphat, 8) Milcheiweiß
Enthält folgende Allergene: A1) Glutenhaltiges Getreide/Weizen/Hartweizen/Grieß, A2) Glutenhaltiges Getreide/Roggen, A3) Glutenhaltiges Getreide/Gerste, A4) Glutenhaltiges Getreide/Hafer, A5) Glutenhaltiges Getreide-/Grünkern, A6) Glutenhaltiges Getreide/Dinkel, A7) Glutenhaltiges Getreide/Kamut, Zweikorn (Emmer), A8) Glutenhaltiges Getreide/Triticale, B) Krebstiere*, C) Eier*, D) Fische*, E) Erdnüsse*, F) Sojabohnen*, G) Milch*(einschl. Laktose), H1) Schalenfrüchte/Mandeln, H2) Schalenfrüchte/HaseNüsse, H3) Schalenfrüchte/Walnüsse, H4) Schalenfrüchte/Cashew Nüsse, H5) Schalenfrüchte/Pekannüsse, H6) Schalenfrüchte/Paranüsse, H7) Schalenfrüchte/Pistazien, H8) Schalenfrüchte/Macadamia- oder Queenslandnüsse, I) Sellerie*, J) Senf*, K) Sesamsamen*, L) Schwefeldioxid und Sulphite, M) Lupinen*, N) Weichtiere*

Da in unserer handwerklich arbeitenden Küche alle Allergene verwendet werden, kann trotz größter Sorgfalt eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.