

Ceciliengymnasium



Capriccio

FINE MEDITERRANEAN COOKING



Vom 13.05.19 bis zum 17.05.2019

KW: 20



Wichtig!



Aktuelle Allergenaussage auf
täglichem Lieferschein

	montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Tomatensalat ^h	Möhren-Apfelsalat ^{h i}	Rohksot	Rohkost	Gurkensalat ^h
Essen 1 (Fleischgericht)	Linseneintopf ^{g k} mit Fleischeinlage und hausgebackenem Brot ^{a1 a2 m}	Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel ^{a1 b}	Rinderragout ^{g k}	Cevapcici ^{a1 h} mit Paprikarahm ^{e g}	Backfisch ^{a1} mit Remoulade ^{b d e h} und Kartoffelsalat ^{b d e g h k}
		Rahmkohlrabi ^d	Rotkohl	Balkangemüse ^{g k}	Buttererbsen ^k
		Kartoffelwedges	Kartoffel-Rösti ^{a1 b}	Pilawreis	
Essen 2 (Vegetarisch)	Veggie Linseneintopf ^{g k} und hausgebackenem Brot ^{a1 a2 m}	Kartoffel-Gemüse-Curry ^{d g k}	Bulgur Pfanne ^{a1 g k} mit Kräuterschmand ^{e i}	Spinat Lasagne ^{a1 d e g}	Valess Schnitzel ^{a1 a2 b d e k} mit Rahmsauce ^{e g} , Brokkoli und Kräuterreis
Nachspeise 1	Aprikosenjoghurt ^{e i}	Frisches Obst	Himbeer-Mascarpone- Creme ^{e i}	Erdbeerquarkspeise ^e	Donuts ^{a1 a2 b d e f}

Wir bieten auch laktose- und glutenfreies Essen an. Allergiker werden berücksichtigt.

¹ Farbstoffe | ² Konservierungsstoffe | ³ Antioxidationsmittel | ⁴ Geschmacksverstärker | ⁵ Schwefeldioxid | ⁶ Schwärzungsmittel | ⁷ Phosphat | ⁸ Milcheiweiß | ¹² Taurin | ¹³ Phenylalaninquelle | ¹⁴ Süßungsmittel

^a Glutenhaltiges Getreide – ^{a1} Weizen ^{a2} Roggen ^{a3} Hafer ^{a4} Dinkel | ^b Eier | ^c Fisch | ^d Soja | ^e Milch (Laktose) - ^{e1} Spuren von Milch | ^f Schalenfrüchte - ^{f1} Mandeln ^{f2} Haselnüsse ^{f3} Walnüsse | ^g Sellerie | ^h Senf | ⁱ Zitrusfrüchte | ^j Sesamsamen - ^{j1} Spuren von Sesamsamen | ^k Hülsenfrüchte | ^l Erdnüsse – ^{L1} Spuren von Erdnüssen | ^m Korbblütler | ⁿ Lupinen

Hinweis zum Haftungsausschluss:

Die Angaben über die Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten als Spuren enthalten sind. Die hier aufgeführten Angaben beziehen sich auf die rezepturgemäß verwendeten Zutaten. In unserem Betrieb werden verschiedenste Zutaten teilweise gleichzeitig verwendet. Trotz gründlicher Reinigung zwischen allen Arbeitsschritten kann nicht vermieden werden, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt. Es kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten Zutaten noch Spuren anderer Inhaltsstoffe enthalten sind. Eine Haftung für eine vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird daher ausgeschlossen.

Änderungen vorbehalten!