

OGS - SPEISEPLAN vom 03.06. - 07.06.2024 KW 23

Montag Caterer: Emilio	Dienstag Caterer: Emilio	Mittwoch Caterer: Capriccio	Donnerstag Caterer: Capriccio	Freitag Caterer: Capriccio
<u>Vorspeise:</u> Rohkost (Paprika, Möhre, Gurke, Kohlrabi)	<u>Vorspeise:</u> Rohkost (Paprika, Möhre, Gurke, Kohlrabi)	<u>Vorspeise:</u> Rohkost (Paprika, Möhre, Gurke, Kohlrabi)	<u>Vorspeise:</u> Rohkost (Paprika, Möhre, Gurke, Kohlrabi)	<u>Vorspeise:</u> Tomaten-Salat ^z mit Essig- und Öl-Dressing
<u>Hauptgericht:</u> Bio-Kartöffelchen mit Rahmwirsing ^{3,5}	<u>Hauptgericht:</u> Nudeln ³ mit Veggie-Kichererbsen-Bolognese	<u>Hauptgericht:</u> Veggie-Frikadellen ^{a,b} mit Gemüse und Paprikasoße ^d	<u>Hauptgericht:</u> Pizza Magherita ^{a,e}	<u>Hauptgericht:</u> Nudelsuppe mit Paprika, Möhren, Mais und dazu frische Brötchen
<u>Dessert:</u> Wassermelone	<u>Dessert:</u> Wassermelone	<u>Dessert:</u> Frisches Obst	<u>Dessert:</u> Frisches Obst	<u>Dessert:</u> Frisches Obst

Kennzeichnung von Allergenen

Emilio:

1= Eier/ 2= Erdnüsse/ 3=Gluten / 4=Lupinen/ 5=Milch bzw. Laktose/ 6= Schalenfrüchte bzw. Nüsse/ 7= Sellerie / 8=Senf / 9= Sesamsamen/ 10= Sojabohnen

Alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau. DE-ÖKÖ-006

Capriccio:

1=Farbstoffe / 2=Konservierungsstoffe / 3=Antioxidationsmittel / 4=Geschmacksverstärker / 5=Schwefeldioxid / 6=Schwärmungsmittel / 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=Korbblüter / n=Lupinen / n1=Spuren von Lupinen

Allergenaussage kann täglich abweichen (s. Lieferschein). Änderungen vorbehalten.

Hinweis zum Haftungsausschluss:

Die Angaben über 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 Zutaten noch Spuren anderer Inhaltsstoffe enthalten sind. Eine Haftung für eine vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird daher ausgeschlossen. – *Capriccio* –