

WOCHENPLAN-ARBEITERESSEN

Vom 26. bis 30. August 2024

<u>Montag:</u>	Tagessuppe Salat vom Buffet Pasta mit Lachs und Dill
<u>Dienstag:</u>	Salat vom Buffet Champignon Schnitzel mit Reis Dessert
<u>Mittwoch:</u>	Tagessuppe Salat vom Buffet Grillhendl mit Pommes frites
<u>Donnerstag:</u>	Salat vom Buffet Asia Bowl mit Gemüse und Eiernudeln Dessert
<u>Freitag:</u>	Tagessuppe Salat vom Buffet Spinatknödel mit Butter und Parmesan

„Solange der Vorrat reicht!“

Wir haben im Restaurant vom 02. bis 08. September Betriebsurlaub!

In unserer Küche arbeiten wir mit allen 14 Allergenen Stoffen, daher ist eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen!

Allergenkennzeichnung

A – Glutenhaltiges Getreide

B – Krebstiere

C – Eier

D – Fische

E – Erdnüsse

F – Sojabohnen

G – Milch (einschließlich Laktose)

L – Sellerie

M – Senf

N – Sesamsamen

O – Schwefeldioxid und Sulfite

(Konzentration >10 mg/kg oder 10mg/l)

P – Lupinen