

Landgasthof "Im Gärtlein"



Allergene:

			Allergene													
Datum:	Gericht:	Beschreibung:	A-Eier	B-Milch	C-Getreide	D-Erdnüsse	E-Nüsse	F-Sesam	G-Soja	H-Sellerie	I-Senf	J-Fische	K-Krebst.	L-Weicht.	M-Schwefel	N-Lupinen
Montag, 02.03.20	Gericht 1:	Käsespätzle mit Karotte und Gurke (Rohkost)	X	X	WZ											
Dienstag, 03.03.20	Gericht 1:	Schinkennudeln mit Rührei und Tomatensalat	X	X	WZ											
Mittwoch, 04.03.20	Gericht 1:	Panierter, gebratener Rotbarsch mit Kräuterrahmsauce, Reis, Blattsalat und Joghurt-Dressing	X	X	WZ						X					
Donnerstag, 05.03.20	Gericht 1:	Bratwürste mit Salzkartoffeln und Sauerkraut	X	X	WZ											
Freitag, 06.03.20	Gericht 1:	Butterklößchensuppe, Milchreis mit gemischten Früchten und Zimtucker	X	X	WZ											

Zusatzstoffe:

			Zusatzstoffe									
Datum:	Gericht:	Beschreibung:	1-Farbst.	2-Kons.	3-Phosphat	4-Geschm.	5-Antiox.	6-Süßung	7-Nitrit	8-geschw.	9-koffein	10-chinin
Montag, 02.03.20	Gericht 1:	Käsespätzle mit Karotte und Gurke (Rohkost)										
Dienstag, 03.03.20	Gericht 1:	Schinkennudeln mit Rührei und Tomatensalat										
Mittwoch, 04.03.20	Gericht 1:	Panierter, gebratener Rotbarsch mit Kräuterrahmsauce, Reis, Blattsalat und Joghurt-Dressing										
Donnerstag, 05.03.20	Gericht 1:	Bratwürste mit Salzkartoffeln und Sauerkraut										
Freitag, 06.03.20	Gericht 1:	Butterklößchensuppe, Milchreis mit gemischten Früchten und Zimtucker										

Wir sind ein Allergiker freundlicher Betrieb! Unsere Servicekräfte und der Koch informieren Sie gerne über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene. Bei Fragen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung