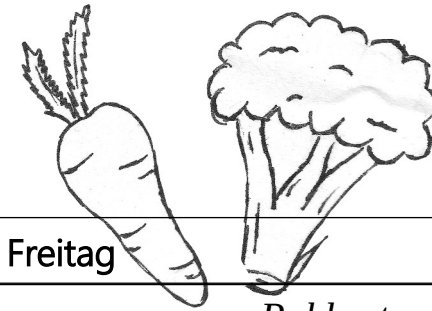
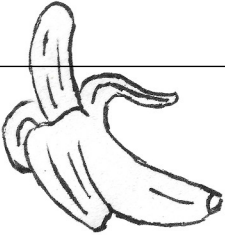



Speiseplan

Vom 19.08. bis 23.08. / KW: 34



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<i>Rohkost</i>		<i>Rohkost</i>	<i>Rohkost</i>	<i>Rohkost</i>
		Eisbergsalat ^z mit Radieschen (Essig/ Öl)	Bio-Bulgursalat ^{az} (Bulgur, Tomate, Gurke, Essig/ Öl)	Gurken-Tomaten-Salat ^z (Essig/ Öl)
Ferien 	Ferien	Spaghetti mit Tomatensoße und Reibekäse ^e , dazu Kaisergemüse	Backfischfilet ^{abc} (Seelachs) mit Dillsoße, Bio-Kartoffeln und Erbsen/ Möhren	Linsen-Kartoffeleintopf ^{cd} mit Geflügelwürstchen, dazu Brötchen
		Frisches Obst	Vanillequark ^e	Erbeerjoghurt ^e 



Wir wünschen einen guten Appetit! :)

Capriccio bietet auch laktosefreies und glutenfreies Essen an. Allergiker werden berücksichtigt.
Bitte sprechen Sie uns an.

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 (nicht weiter gekennzeichnetes Getreide gilt als a1 Weizen)/ a2 Roggen/ a3 Hafer/ a4 Dinkel/ b Eier/ c Fisch/ d Soja/ e Milch/ f Schalenfrüchte/ f1 Mandeln/ f2 Haselnüsse/ f3 Walnüsse/
g Sellerie/ h Senf/ j Sesamsamen/ L Erdnüsse/ n Lupinen/ x Weichtiere/ y Kebstiere/ z Schwefeldioxid und Sulphite