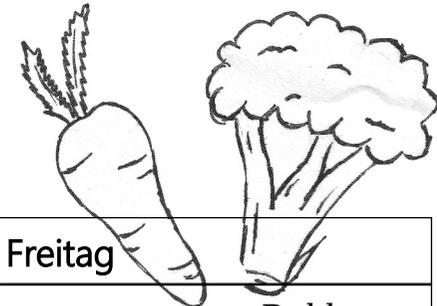
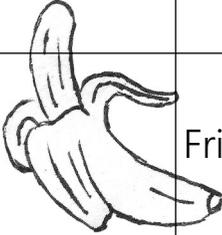
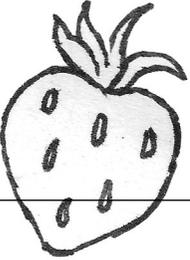


Speiseplan

Vom 26.08. bis 30.08. / KW: 35



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<i>Rohkost</i>		<i>Rohkost</i>		<i>Rohkost</i>
Möhrensalat ^z (Essig/ Öl)	Tomatensalat ^z (Essig/ Öl)		Reissalat ^z (Erbsen, Mais, Paprika, Essig/ Öl)	Eisberg-Gurken-Salat ^z (Essig/ Öl)
Rinderstreifen in Kräutertomatensoße mit Bio-Vollkornnudeln ^a	Hühnerfrikassee ^d (Erbsen, Spargel) mit Reis, dazu Blumenkohl	Kaiserschmarrn ^{abe} mit Pflaumenkompott	Pizza Magherita ^{ae}	Spaghetti mit Käse-Sahne-Soße ^{ed} , dazu Gemüse
Frisches Obst 	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst	Müsliriegel ^{ae} 



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