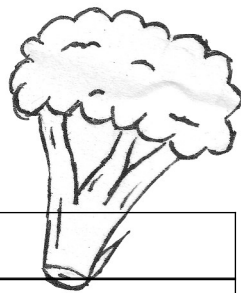
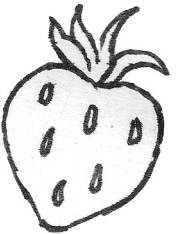


Speiseplan

Vom 15.06. bis 19.06 / KW: 25



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Rohkost		Rohkost		Rohkost
	Eisberg-Salat ^z mit Gurke und Radieschen in Essig/Öl		Tomaten-Mozarella-Salat ^{ze} (Essig/Öl)	Mais-Salat ^z (Essig/Öl)
Lachswürfel ^{lc} in Kräuter-Tomatensoße veg.: Zucchini-ragout ^d mit Feta Beilagen: Reis Gemüse	Gnocchi ^b mit Spinat-Frischkäse-Soße ^{de}	Spaghetti ^a mit Pesto-Soße ^{def} und geriebenen Käse ^e	Gyrospita ^a mit Tzaziki ^e <u>veg.:</u> Süßkartoffel-Kidney-Bohnen-Ragout ^d	Tomatensuppe ^d mit Rinderhackbällchen ^b <u>veg.:</u> Tomatensuppe mit italienischer Pasta ^a Beilage: Brötchen
Frisches Obst	Milchreis ^e mit Zimt und Zucker	Schoko-Creme ^{ebf2}	Frisches Obst	Frisches Obst



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