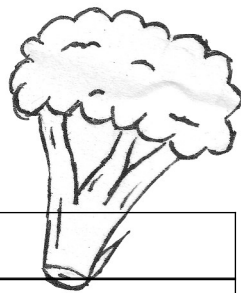


Speiseplan

Vom 22.06. bis 29.06. / KW: 26



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Rohkost		Rohkost		Rohkost
	Tomaten-Salat ^z (Essig/Öl)	Eisberg-Salat ^z mit Radieschen (Joghurt-Dressing ^e)		Gurken-Tomaten-Mais-Salat ^z (Essig/Öl)
Ital. Gemüsepfanne (Zucchini, Tomate, Paprika) mit Tzaziki ^e	Carbonara ^d (Geflügelschinken) Spaghetti	Backfisch ^{ca} (Seelachs) mit Kräuter-Sahne-Soße ^d Kartoffelpüree ^e	Kaiserschmarrn ^{abe} mit Kirschkompott	Linsen-Kartoffel-Eintopf ^{fd} Brötchen
Bio-Vollkornreis	<u>veg.:</u> Käse-Kräuter-Soße ^{de} mit Tortelloni-Spinat ^a	<u>veg.:</u> Butterspätzle ^{ab} mit Erbsen-Sahne-Soße ^d		
Vanille-Milchshake ^e	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst	Erdbeer-Joghurt ^e

Wir wünschen einen guten Appetit! :)

Capriccio bietet auch laktosefreies und glutenfreies Essen an. Allergiker werden berücksichtigt.

Bitte sprechen Sie uns an1 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