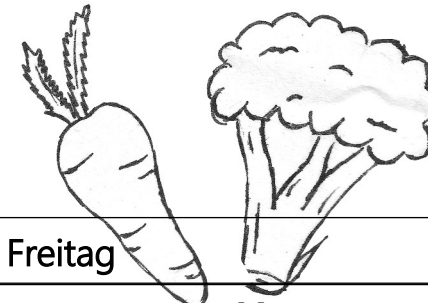
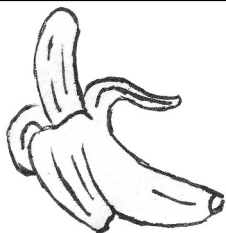


# Speiseplan

Vom 12.01. bis 16.01 / KW: 3

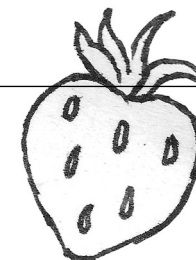


Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<i>Rohkost</i>	<i>Rohkost</i>	<i>Rohkost</i>	<i>Rohkost</i>	<i>Rohkost</i>
Kraut-Salat <sup>z</sup> (Essig/Öl)	Reis-Salat <sup>z</sup> (Mais, Paprika, Essig/Öl)			Gurken-Salat <sup>z</sup> (Essig/Öl)
Zucchini <sup>d</sup> mit Rinderstreifen  <u>veg.:</u> Zucchini <sup>d</sup> mit Feta <sup>e</sup>  Gemüse Nudeln	Erbseneintopf <sup>d</sup> (Kartoffelwürfel, Möhren, Lauch)  Brötchen	Hähnchenfilet mit Curry-Soße <sup>dg</sup>  <u>veg.:</u> Gnocchi <sup>b</sup> mit Kräuter-Frischkäse-Soße <sup>de</sup>  Kohlrabi Bio-Vollkornreis	Nudeln <sup>a</sup> mit Tomaten-Kräutersoße  Möhren	Bolognese (Rind)-Soße <sup>g</sup> , geriebener Käse <sup>e</sup>  <u>veg.:</u> Pestosoße <sup>ef2</sup> (Kräuter, Parmesan, Olivenöl), geriebener Käse <sup>e</sup>  Spaghetti <sup>a</sup>
Vanille-Joghurt <sup>e</sup>	Bananen-Quark <sup>e</sup>	Frisches Obst	Erdbeer-Creme <sup>e</sup>	Mango-Joghurt <sup>e</sup>



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