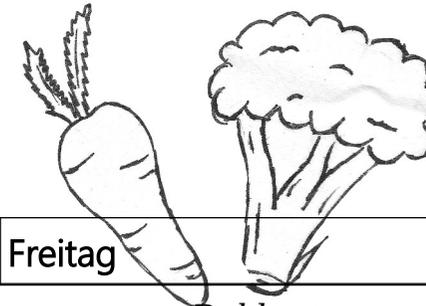
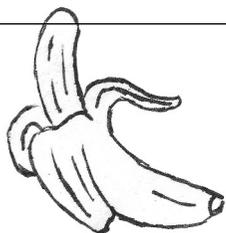


Speiseplan

Vom 06.10 bis 10.10 / KW: 41



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Rohkost		Rohkost		Rohkost
			Blatt-Salat ^z mit Radieschen (Essig/Öl)	Gurken-Salat ^z (Essig/Öl)
Spaghetti ^a Bolognese ^g	Kaiserschmarrn ^{abe} mit Kirschkompott	Fischstäbchen ^{ac} (Seelachs) mit Remoulade ^{be} und Bio-Kartoffeln <u>veg.:</u> Möhren-Mais-Kartoffel-Bratling ^{ab} mit Kräuter-Tomatensoße und Bio-Kartoffeln	Rührei ^b mit Rahmspinat ^d , Kartoffelpüree und Gemüse	Spaghetti ^a mit Pestosoße ^e (Kräuter, Parmesan, Olivenöl) und geriebenen Käse
Frisches Obst	Frisches Obst	Mango-Joghurt ^e	Erdbeer-Quark ^e	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