

## Speiseplan 22.04.2024 bis 26.04.2024

- Montag: Rohkost/  
Pancakes<sup>abe</sup> mit Kirschkompott  
Vanille-Joghurt<sup>e</sup>
- Dienstag: Rohkost/  
Erbseneintopf (Kartoffelwürfel, Möhren, Lauch) mit Hähnchenstreifen  
dazu Brötchen<sup>a</sup>  
Frisches Obst
- Mittwoch: Rohkost/  
Putenstreifen in roter Currysoße<sup>dg</sup>, Möhren und Bio-Vollkornreis  
Schoko-Pudding<sup>ab</sup>
- Donnerstag: Rohkost/ Tomate-Mozzarella-Salat<sup>ze</sup>  
Maccaroni<sup>a</sup> mit Käse-Kräutersoße<sup>de</sup>  
Frisches Obst
- Freitag: Rohkost/  
Backfischfilet<sup>cab</sup> (Seelachs) mit Dillsoße<sup>d</sup>, Gemüse und Bio-Kartoffeln  
Frisches Obst

Guten Appetit :)

Capriccio bietet auch laktosefreies und glutenfreies Essen an. Allergiker werden berücksichtigt.  
Bitte sprechen Sie uns an.

<sup>1</sup> Farbstoffe / <sup>2</sup> Konservierungsstoffe/ <sup>3</sup> Antioxidationsmittel/ <sup>4</sup> Geschmacksverstärker/ <sup>5</sup> Schwefeldioxid/ <sup>6</sup> Schwärzungsmittel/ <sup>7</sup> Phosphat/ <sup>8</sup> Milcheiweiß/ <sup>12</sup> Taurin/ <sup>13</sup> Phenylalaninquelle/ <sup>14</sup> Süßungsmittel/ <sup>a</sup> Glutenhaltiges Getreide (nicht weiter gekennzeichnetes Getreide gilt als <sup>a1</sup> Weizen)/ <sup>a2</sup> Roggen/ <sup>a3</sup> Hafer/ <sup>a4</sup> Dinkel/ <sup>b</sup> Eier/ <sup>c</sup> Fisch/ <sup>d</sup> Soja/ <sup>e</sup> Milch/ <sup>f</sup> Schalenfrüchte/ <sup>f1</sup> Mandeln/ <sup>f2</sup> Haselnüsse/ <sup>f3</sup> Walnüsse/ <sup>g</sup> Sellerie/ <sup>h</sup> Senf/ <sup>j</sup> Sesamsamen/ <sup>L</sup> Erdnüsse/ <sup>n</sup> Lupinen/ <sup>x</sup> Weichtiere/ <sup>y</sup> Kebstiere/ <sup>z</sup> Schwefeldioxid und Sulphite