EJF Gastro und Hotelbetriebs GmbH
Bei der Hollerstaude 17 | 85049 Ingolstadt
Telefon: 0841 / 49 31 31 30
Mail: pk.manching@ejf.de
Internet: www.ejf.de

Woche 2	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Haupt-gericht	„Älpler Makkaroni“ Makkaroni, Kartoffelwürfel, Bechamel,Käse und Apfelmus (WZ,B,C,D,L)	Hähnchenragout mit Gemüsewürfel und Vollkornreis (WZ,B,C,D,L)	Saisonale Gemüsecremesuppe mit Semmel (WZ,L,B,C)	Putenwiener mit Kartoffel-Gurken-Salat und Ketchup (M,L,B,C,D,2,3Ma)	Fischpflanzerl an Kräutersoße, und Erbsenpüree (WZ,C,D,B,G,M,L)
Vegetarisch	„Älpler Makkaroni“ Makkaroni, Kartoffelwürfel, Bechamel,Käse und Apfelmus (WZ,B,C,D,L)	Falaffelbällchen in Sesamsoße, Blumenkohl und Vollkornreis (WZ,B,C,D,L)	Saisonale Gemüsecremesuppe mit Semmel (WZ,L,B,C)	Gemüse-Nuggets mit Kartoffel-Gurken-Salat und Ketchup (M,L,B,C,D,2,Ma)	Gemüsepflanzerl an Kräutersoße und Erbsenpüree (WZ,B,C,D,L)
Nachspeise/ Vorspeise	Schokoladenpudding (B,C,D,2,I)	Frisches Obst	Bircher Müsli (WZ,B,C,I,HN)	Bio-Naturjoghurt (B,C)	Rohkostsalat

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 gewachst, 12 mit Taurin, 13 mit Süßungsmittel, 14 gentechnisch verändert

Allergene: A glutenhaltige Getreide Weizen(WZ), Roggen (RG) Gerste (GE), Hafer (HF), Dinkel(DK), Kamut(KM), B Laktose, C Milchprodukte, D Eier, E Erdnüsse, F Soja, G Fisch, H Krebstiere, Weichtiere, I Nüsse/Schalenfrüchte Mandeln(Ma), Haselnüsse(HN), Walnüsse(WN), Cashewnüsse (CN), Pecanüsse(PCN), Paranüsse(PN), Pistazien(Pist), Macadamianüsse(MN), K Schwefeldioxid/Sulfite, L Sellerie, M Senf, N Sesamsamen, O Lupine

Grundsätzlich können in allen Gerichten Spuren von deklarationspflichtigen Allergenen vorhanden sein, Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.