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 4	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Haupt-gericht	Saisonelle Gemüsesuppe mit Semmel (WZ,C,B,D,I,L)	Bio-Vollkornnudel in Tomatensoße mit Parmesan (WZ,C,B,D,I,L)	Blumenkohl-käsemedallions auf Kräuterdip mit Kartoffeln (WZ,B,C,D,L)	Hähnchen Nuggets mit Kartoffelsalat (WZ,D,I,L)	Calamari, Sauce Remoulade und Pilawreis (WZ,B,C,G)
Vegetarisch	Saisonelle Gemüsesuppe mit Semmel (WZ,C,B,D,I,L)	Bio-Vollkornnudel in Tomatensoße mit Parmesan (WZ,C,B,D,I,L)	Blumenkohl-käsemedallions auf Kräuterdip mit Kartoffeln (WZ,B,C,D,L)	Gemüse Nuggets mit Kartoffelsalat (WZ,C,B,D,I,L)	Kichererbsenbällchen auf Pilawreis und Sauerrahm (WZ,B,C,D)
Nachspeise/ Vorspeise	Pfannkuchen mit Heidelbeerfüllung (WZ,C,B,D,G,2,3)	Donuts (2,3,C,B)	Grießpudding (WZ,B,C,D,2)	Frisches Obst	Salat

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, l 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.