

# ERS-BISTRO Online-Bestellung

Speiseplan vom 19.03. – 23.03.2018



	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b> 19.03.18 	Salat <sup>8,7</sup>  Hamburger (Rind) <sup>1,7,8</sup> dazu Country Potatoes  Nachtisch: Obst der Saison <sup>11</sup>	Salat <sup>8,7</sup>  Spinat-Käse-Börek <sup>1,3,7,8</sup>  Nachtisch: Obst der Saison <sup>11</sup>
<b>Dienstag</b> 20.03.18 	Salat <sup>8,7</sup>  Hackfleischroulade dazu Reis <sup>1</sup>  Nachtisch: Waffel <sup>8,1,3,7</sup>	Salat <sup>8,7</sup>  Kartoffelpuffer <sup>1,3,7,8</sup> mit Apfelmus  Nachtisch: Waffel <sup>8,1,3,7</sup>
<b>Mittwoch</b> 21.03.18 	Salat <sup>8,7</sup>  Chicken-Wings dazu Kartoffelpüree <sup>1,7,8</sup>  Nachtisch: Obst der Saison <sup>11</sup>	Salat <sup>8,7</sup>  Kartoffeltasche dazu Joghurt- Dip <sup>8,1,7</sup>  Nachtisch: Obst der Saison <sup>11</sup>
<b>Donnerstag</b> 22.03.18 	Salat <sup>8,7</sup>  Überbackener Nudelaufbau mit Hähnchenbrustfilet <sup>1,7,8</sup>  Nachtisch: Schokopudding <sup>7,8</sup>	Salat <sup>8,7</sup>  Überbackener Nudelaufbau mit Gemüse <sup>8,1,7</sup>  Nachtisch: Schokopudding <sup>7,8</sup>
<b>Freitag</b> 23.03.18	Ferienbeginn Lunchpaket in der 1+2 großen Pause	Ferienbeginn Lunchpaket in der 1+2 großen Pause

## ZUSATZSTOFFE- und ALLERGENKENNZEICHNUNG

### Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff(en); 2. mit Konservierungsstoff(en); 3. mit Antioxidationsmittel; 4. mit Geschmacksverstärker(n); 5. mit Schwefeldioxid; 6. mit Schwärzungsmittel; 7. mit Phosphat; 8. mit Milcheiweiß; 9. koffeinhaltig; 10. Chininhaltig; 11. gewachst (Oberfläche von frischem Obst); 12. enthält eine Phenylalaninquelle (Süßungsmittel wie Aspartam); 13. mit Süßungsmittel

### Mögliche Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide; 2. Krebstiere; 3. Eier; 4. Fische; 5. Erdnüsse; 6. Sojabohnen; 7. Milch (einschließlich Laktose); 8. Schalenfrüchte, wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, u.a.; 9. Sellerie; 10. Senf; 11. Sesamsamen; 12. Lupinen; 13. Weichtiere