

<b>Speiseplan 3. bis 6. Juli 2017</b>	
<b>Datum</b>	<b>Speisen</b>
<b>Montag 3. Juli 2017</b>	Krautwickel im Kümmelsaftl mit Erdäpfel und Salat A,C,G,L,O, Mascarponecreme mit Orange G
<b>Dienstag 4. Juli 2017</b>	Pikantes Reisfleisch mit Mischblattsalat A,G,L, Panna Cotta mit Beersauce G,
<b>Mittwoch 5. Juli 2017</b>	Gebackenes Pangasiusfilet mit Sc.Tartare und Kartoffel-Gurkensalat A,C,G,O, Tagesobst ODER Überbackener Kohlrabi mit Petersilienerdäpfel und Salat A,C,G,L, Tagesobst
<b>Donnerstag 6. Juli 2017</b>	Hausgemachte Lasagne auf Tomatensauce und Salat A,C,G,L, Joghurtterrine mit Beeren G,
<b>Vor- und Nachspeise werden abwechselnd geliefert</b>	Bei Bedarf: Ketchup --- Senf M Semmerl A
<p><b>Seniorenheim Haus Barbara</b></p> <p><i>Einen schönen Tag und guten Appetit wünschen Peter Locher und das Küchenteam Änderungen vorbehalten!</i></p>	

**Am Speiseplan sind die allergenen Stoffe angeführt, darüber hinaus müssen wir auf folgendes hinweisen:**

1. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.
2. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder –unverträglichkeiten auslösen können.
3. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.