

Das Betriebsrestaurant
in der vividabkk

KIENZLE

Speisekarte

Treff

Geöffnet werktags von 11:30 Uhr - 13:30 Uhr

Mittagessen I 6,90 €

Mittagessen II 5,90 €

Alle Essen zum Mitnehmen

Montag

11.1.2021

Mittagessen I

*Zartes Hähnchenbrustfilet auf Ratatouille dazu
Pasta*

Mittagessen II

Toast Hawaii

Dienstag

12.1.2021

Mittagessen I

*Schweinerückensteak mit hausgemachter
Kräuterbutter dazu Herzoginkartoffeln*

Mittagessen II

Süßkartoffel-Paprika-Curry v

Mittwoch

13.1.2021

Mittagessen I

Zarte Rinderroulade mit Apfelrotkraut dazu Knödel

Mittagessen II

*Hirtentasche gefüllt mit Käse und Spinat dazu ein
Bauernsalat v*

Donnerstag

14.1.2021

Mittagessen I

Scholle "Finkenwerder Art" dazu Salzkartoffeln

Mittagessen II

*Bunter Gemüse Eintopf mit einem Vollkornbrötchen
v*

Freitag

15.1.2021

Mittagessen I

*Schwäbische Maultaschen mit geschmälzten
Zwiebeln dazu hausgemachter Kartoffelsalat*

Kienzle-Treff@vividabkk.de

oder telefonisch unter 07720 / 9727 11466

Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 11.01.2021 bis 17.01.2021, 2. Kalenderwoche

Datum	Montag 11.1.2021	Dienstag 12.1.2021	Mittwoch 13.1.2021	Donnerstag 14.1.2021	Freitag 15.1.2021
Menülinie					
Mittagessen I	Zartes Hähnchenbrustfilet auf Ratatouille dazu Pasta	Schweinerückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Herzoginkartoffeln	Zarte Rinderroulade mit Apfelrotkraut dazu Knödel	Scholle "Finkenwerder Art" dazu Salzkartoffeln	Schwäbische Maultaschen mit geschmälzten Zwiebeln dazu hausgemachter Kartoffelsalat
Zusatzstoffe		1, 2	1, 2, 3, 5, 15	2, 3	1, 4
Allergene	a, c, a1	a, g, i, j, l, a1	a, c, g, i, j, l, a1	d, g	a, c, g, i, j, a1
Mittagessen II	Toast Hawaii	Süßkartoffel-Paprika- Curry v	Hirtentasche gefüllt mit Käse und Spinat dazu ein Bauernsalat v	Bunter Gemüseeintopf mit einem Vollkornbrötchen v	
Zusatzstoffe	1, 2, 3, 8	1, 2	1, 4, 6		
Allergene	a, g, a1	a, g, h, j, a1	a, c, g, a1	a, i, a1, a3	

Legende der Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 11 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 - auf der Grundlage von Tafelsüße, 13 - enth. eine Phenylalaninquelle(Aspartam), 14 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 15 - unter Schutzatmosphäre verpackt, 16 - chininhaltig, 17 - coffeinhaltig, 18 - mit Milcheiweiß, 20 - mit erhöhtem Tauringehalt, 21 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 34 - mit

Legende der Allergene

a - enth. Gluten, b - enth. Krebstiere, c - enth. Ei, d - enth. Fisch, e - enth. Erdnüsse, f - enth. Soja (gen-tech-frei), g - enth. Milch einschl. Laktose, h - enth. Schalenfrüchte, i - enth. Sellerie, j - enth. Senf, k - enth. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, m - enth. Lupinen, n - enth. Weichtiere, a1 - enth. Weizen, a2 - enth. Roggen, a3 - enth. Gerste, a4 - enth. Hafer, a5 - enth. Dinkel, a6 - enth. Kamut, h1 - enth. Mandeln, h2 - enth. Haselnuss, h3 - enth. Walnuss, h4 - enth. Cashewnuss, h5 - enth. Pekannuss, h6 - enth. Paranuss, h7 - enth. Pistazie, h8 - enth. Macadamianuss

Allergene und Zusatzstoffe

An unserer Essensausgabe können Sie sich zusätzlich zu unseren deklarierten Speiseplänen jederzeit über mögliche Allergene und die verwendeten Zusatzstoffe informieren.

Sie können sich gerne von unserem Küchenpersonal beraten lassen oder selbst die Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen einsehen.

Wir verarbeiten auch glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulphite, Lupinen und Weichtiere.

Spuren von allergenen Stoffen können aufgrund der handwerklichen Herstellung und Kreuzkontamination (Arbeitsflächen, Schneidemesser usw.) auch bei Beachtung aller Sorgfalt nicht vollständig ausgeschlossen werden. Durch definierte Herstellungsabläufe und deren konsequente Anwendung versuchen wir in unserer Herstellung, das Mischen aber möglichst zu vermeiden.