

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

18.1.2021

Mittagessen I

Indisches Currygeschnetzeltes dazu Reis

Mittagessen II

Hausgemachter Kaiserschmarrn dazu Apfelmus v

Dienstag

19.1.2021

Mittagessen I

*Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken dazu
Pommes frites*

Mittagessen II

Bretonischer Fischeintopf mit einem Brötchen

Mittwoch

20.1.2021

Mittagessen I

*Gekochte Rinderbrust mit einer Meerrettichsauce
und Preiselbeeren dazu Bouillionkartoffeln*

Mittagessen II

Schwarzwälder Kartoffelpfanne mit Bratwurst

Donnerstag

21.1.2021

Mittagessen I

*Gebratenes Seelachsfilet im Weinteig an Tomaten-
Concassé dazu Bandnudeln*

Mittagessen II

Farfalle mit einer Gorgonzola-Sauce v

Freitag

22.1.2021

Mittagessen I

Bunter Wurstsalat dazu Bratkartoffeln

Zusatzstoffe und Allergene zum Speiseplan vom 18.01.2021 bis 24.01.2021, 3. Kalenderwoche

Datum	Montag 18.1.2021	Dienstag 19.1.2021	Mittwoch 20.1.2021	Donnerstag 21.1.2021	Freitag 22.1.2021
Menülinie					
Mittagessen I	Indisches Currygeschnitzeltes dazu Reis	Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken dazu Pommes frites	Gekochte Rinderbrust mit einer Meerrettichsauce und Preiselbeeren dazu Bouillionkartoffeln	Gebrautes Seelachsfilet im Weinteig an Tomaten-Concassé dazu Bandnudeln	Bunter Wurstsalat dazu Bratkartoffeln
Zusatzstoffe	1	1, 2	3, 5	1, 2, 15	1, 2, 3, 8, 11, 34
Allergene	a, g, h, j, a1	a, g, i, j, l, a1	a, g, i, l, a1	a, c, d, g, a1	j
Mittagessen II	Hausgemachter Kaiserschmarrn dazu Apfelmus v	Bretonischer Fischeintopf mit einem Brötchen	Schwarzwälder Kartoffelpfanne mit Bratwurst	Farfalle mit einer Gorgonzola-Sauce v	
Zusatzstoffe	3	3	2, 3, 5		
Allergene	a, g, a1	a, b, d, i, n, a1	g, i, j, l	a, c, g, l, a1	

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, Schneidmesser 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.