

# ERS-BISTRO Online-Bestellung

Speiseplan vom 15.10. – 19.10.2018



	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b> 15.10.18 	Salat <sup>8,7</sup> Spaghetti <sup>1</sup> Bolognese Nachtisch: Obst der Saison <sup>11</sup>	Salat <sup>8,7</sup> Spaghetti <sup>1</sup> Tomatensauce Nachtisch: Obst der Saison <sup>11</sup>
<b>Dienstag</b> 16.10.18 	Salat <sup>8,7</sup> Chicken Wings dazu Reis <sup>1</sup> Nachtisch: Obst der Saison <sup>11</sup>	Salat <sup>8,7</sup> Gemüse-Spieß dazu Reis <sup>1</sup> Nachtisch: Obst der Saison <sup>11</sup>
<b>Mittwoch</b> 17.10.18 	Suppe <sup>8,7</sup> Cheese-Burger <sup>1,7,3,8</sup> dazu Country-Potatoes Nachtisch: Obst der Saison <sup>11</sup>	Suppe <sup>8,7</sup> Kartoffelpuffer <sup>1,7,8</sup> mit Apfelmus Nachtisch: Obst der Saison <sup>11</sup>
<b>Donnerstag</b> 18.10.18 	Salat <sup>8,7</sup> Kartoffeleintopf mit Hackbällchen dazu Brot <sup>1</sup> Nachtisch: Kekse <sup>8,7,1</sup>	Salat <sup>8,7</sup> Kartoffeleintopf mit Gemüse dazu Brot <sup>1</sup> Nachtisch: Kekse <sup>8,1,7</sup>
<b>Freitag</b> 19.10.18 	Salat <sup>8,7</sup> Alaskaseelachsfilet <sup>1,3</sup> dazu Kartoffeln <sup>7,8</sup> Nachtisch: Obst der Saison <sup>11</sup>	Salat <sup>8,7</sup> Grießbrei mit Zimt und Zucker Nachtisch: Obst der Saison <sup>11</sup>

## 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