-Zellner kocht-
Inh.: Maximilian Zellner
Tel.: 0881-687244
info@zellner-partyservice.de
www.zellner-partyservice.de

18. -22. März 2024

Grün gekennzeichnete Gerichte stehen für eine vegetarische Alternative

	Tagesgericht I	Tagesgericht II	Beilage frei wählbar
MO	Nudeln mit Tomatensoße a)c)g)j)3)7)	Wiener dazu Kartoffel-Kohlrabi-Gemüse a)g)h)5)6)	Kleiner Salat
DI	Schupfnudeln mit Kraut a)c)f)g)j)7)	Hackbraten mit Kartoffelbrei a)c)g)j)3)	Kleiner Salat
MI	Nudel-Suppe a)c)f)	Puten-Geschnetzeltes nach Schaschlik-Art dazu Reis a)h)7)	Kleiner Salat
DO	Pizza vegetarisch a)c)f)g)7)	Pizza mit Salami/Schinken a)c)f)g)7)	Süßer Nachtisch/ Obst

Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere, c) Eier, d) Fische, e) Erdnüsse, f) Sojabohnen, g) Milch, h) Schalenfrüchte, i) Sellerie, j) Senf, k) Sesamsamen, l) Schwefeldioxid u. Sulfite, m) Lupinen, n) Weichtiere u. jeweils Erzeugnisse daraus
Zusatzstoffe: 1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) Phosphat, 7) Süßungsmittel, 8) Benzoesäure, 9)Natriumsulfit

Das Salatdressing kann die Allergene c)g)j)3)7) enthalten!
Änderungen vorbehalten!