


















Unser Speiseplan zum Wohlfühlen, gesund werden und gesund bleiben

Aus Tinas Genuss-Küche bekommt Ihr frische, hausgemachte, regionale Küche – klein aber fein

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Vorspeise	Pfannkuchensuppe  h,a,g,d	Gemüsecremesuppe  a	Backerbsensuppe  a,d,d,h	Fenchel-Apfel Rohkost  a	Kerbelsuppe  a
Menü 1	Schinken nudeln mit Tomatensauce  d,a	Gnocchi in Kräuter Bechamel und frischen Parmesan  a, d, g	Fischstäbchen mit Rahmgemüse und Kartoffelbrei  d,a	Bunter Kartoffelauf lauf  a,d,g	Gulasch vom Chiemgauer Bio Rind mit Nudeln  a,d
Menü 2	Spinatknödel mit Salbei butter und frischem Parmesan  a,d,g	Kartoffel-Erbsenplätzchen mit Ofengemüse und Sauerahm Dip  a,d,g	Mediterraner Auflauf mit Feta, Dinkel vom Chiemgaukorn und Tomatenragout  a,d	Kaiserschmarrn mit Apfelmus  g	Karotten-Lasagne  a,d,g
Dessert	Müsliriegel a,d	Vanillepudding a	Bananen	Selbstgemachter Himbeer- Joghurt a	Apfelcrumble a,d

° Grün: aus ökologischer Erzeugung

Dazu gibt es immer einen Salat

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff
2 Konservierungsmittel
3 Antioxidationsmittel
4 Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt

7 Phosphat
8 fetthaltige Glasur
9 koffeinhaltig
10 chininhaltig
11 Süßungsmittel
12 enthält eine Phenylalaninquelle

13 gewachst
14 Taurin
15 Nitritpökelsalz
16 Alkohol/Aroma

ALLERGENE

a Milcheiweiß/Laktose
b Erdnuss
c* Schalenfrüchte
c1 Mandeln
c2 Haselnüsse
c3 Walnüsse

c4 Cashewnüsse
c5 Pecanüsse
c6 Paranüsse
c7 Pistazien
c8 Macadamia- und
Queenslandnüsse

d* Glutenhaltiges
Getreide
d1 Weizen
d2 Roggen
d3 Gerste
d4 Hafer

e Krebstiere
f Fisch
g Hühnerei
h Sellerie
i Senf
j Sesam

k Soja
l Schwefeldioxid
m Lupinen
n Weichtiere