


















# 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 <b>nudeln</b> mit Tomatensauce  d,a	Gnocchi in Kräuter Bechamel und frischen Parmesan  a, d, g	Fischstäbchen mit Rahmgemüse und Kartoffelbrei  d,a	Bunter Kartoffelauflauf  a,d,g	Gulasch vom <b>Chiemgauer Bio Rind</b> mit <b>Nudeln</b>  a,d
Menü 2	Spinatknödel mit Salbei <b>butter</b> und frischem Parmesan  a,d,g	Kartoffel-Erbsenplätzchen mit Ofengemüse und Sauerahm Dip  a,d,g	Mediterraner Auflauf mit Feta, <b>Dinkel vom Chiemgaukorn</b> und Tomatenragout  a,d	Kaiserschmarrn mit <b>Apfelmus</b>  g	Karotten-Lasagne  a,d,g
Dessert	Müsliriegel a,d	Vanillepudding a	<b>Bananen</b>	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



# Unser Speiseplan zum Wohlfühlen, gesund werden und gesund bleiben

## ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff	7 Phosphat	13 gewachst
2 Konservierungsmittel	8 fetthaltige Glasur	14 Taurin
3 Antioxidationsmittel	9 koffeinhaltig	15 Nitritpökelsalz
4 Geschmacksverstärker	10 chininhaltig	16 Alkohol/Aroma
5 geschwefelt	11 Süßungsmittel	
6 geschwärzt	12 enthält eine Phenylalaninquelle	

## ALLERGENE

a Milcheiweiß/Laktose	c4 Cashewnüsse	d* Glutenhaltiges	e Krebstiere	k Soja
b Erdnuss	c5 Pecanüsse	Getreide	f Fisch	l Schwefeldioxid
c* Schalenfrüchte	c6 Paranüsse	d1 Weizen	g Hühnerrei	m Lupinen
c1 Mandeln	c7 Pistazien	d2 Roggen	h Sellerie	n Weichtiere
c2 Haselnüsse	c8 Macadamia- und	d3 Gerste	i Senf	
c3 Walnüsse	Queenslandnüsse	d4 Hafer	j Sesam	