















## Herzlich Willkommen in Ihrem vivanti Betriebsrestaurant

KW 42			Zusatzstoffe Allergene	vivanti Ampel	Preise
<b>Montag</b> 14.10.2019	Königsberger Klopse mit Reis und Erbsen- Möhrengemüse		a, d, g	●	4,80 €
	Gemüseauflauf mit Salat		a, h	●	4,50 €
	Pizza-Schnitten mit Schinken und Käse		a, d	●	3,80 €
<b>Dienstag</b> 15.10.2019	Hähnchen Cordon- Bleu mit Nudeln, Bratensauce und Salat		d, g	●	4,80 €
	Cous -Cous Gemüse Pfanne		d	●	4,50 €
	Grießbrei mit Apfelmus und Zimt-Zucker		2 a, d	●	3,80 €
<b>Mittwoch</b> 16.10.2019	Bratwurst vom Schwein mit Kartoffeln und Gemüse			●	4,80 €
	Gemüse Eintopf mit Wurzelgemüse und Brötchen	 <b>AKTION</b>	d, h	●	4,50 €
	Putenschnitzel im Brötchen mit Salatgarnitur		2, 3, 7 d, g	●	3,80 €
<b>Donnerstag</b> 17.10.2019	Schinkennudeln mit Ei, feiner Tomatensauce und Salat		2, 3, 7 a, g, h	●	4,80 €
	Eierpfannkuchen Italia gefüllt mit Paprika, Tomaten, Zucchini, gegrillten Auberginen und Mozzarella dazu Reis mit Dipp		a, c, d, g, h	●	4,50 €
	Chicken Nuggets mit Dip und Pommes frites		d, g	●	3,80 €
<b>Freitag</b> 18.10.2019	Paniertes Fischfilet mit Kartoffelsalat und Remouladensauce		a, d, f, g, j	●	4,80 €
	Gabelspaghetti mit Blumenkohlsoße dazu ein Salat vom Buffet		a, d, g	●	4,50 €
	Snack des Tages			●	3,80 €

**vivanti Kochprofi Michael Schnell und Team  
wünschen Ihnen guten Appetit**

#### ZUSATZSTOFFE

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

#### ZUSÄTZLICHE ANGABEN

17 enthält Schweinefleisch
18 enthält Rindfleisch
19 enthält Geflügel
20 vegetarisch zubereitet

#### ALLERGENE

a Milcheiweiß/Laktose	c3 Walnüsse	d*Glutenhaltiges Getreide
b Erdnuss	c4 Cashewnüsse	e Krebstiere
c*Schalenfrüchte	c5 Pecanüsse	f Fisch
c1 Mandeln	c6 Paranüsse	g Hühnerlei
c2 Haselnüsse	c7 Pistazien	h Sellerie
	c8 Macadamlia- und Queenslandnüsse	i Senf
		d3 Gerste
		d4 Hafer

j Sesam
k Soja
l Schwefeldioxid
m Lupinen
n Weichtiere



**DIE VIVANTI AMPEL**  
Reichhaltiges, süßes o. deftiges Gericht  
(ab 800 kcal)  
Leckere Hausmannskost (bis 800 kcal)  
Vitalstoffreiche Speise (bis 500 kcal)

*Wir lieben, was wir tun!*