



MENÜPLAN

WOCHE 11

12.03.-
16.03.2018



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Tagessuppe	Erbsensuppe Allergene: A,G	Gemüsebouillon mit Suppenudeln Allergene: A,C,L	Rindsuppe mit Reibteig Allergene: A,C	Karfiolcremesuppe Allergene: A,G	Gemüsebouillon mit Grießnockerl Allergene: A,C,L
Hauptspeise	Würzige Chicken-Wings Potatoe Wedges Joghurt-Kräutersauce Allergene: C,G,M	Fischstäbchen Erdäpfelsalat Allergene: A,D,G	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Hörnchen Allergene: A	Paprikahendragout Kaiserspätzle Gärtner-Mix-Salat (Essig- Öl-Dressing) Allergene: A,C,G	Fasch.Putenlaibchen geb. Erdäpfelpüree Erbsen natur Allergene: A,C,G,M
Nachspeise/ Jause	<i>Jause:</i> Weißbrot, Eckerlkäse roter Paprika Allergene: A,G	<i>Jause:</i> Milchbrot, Butter, Honig, Milch Allergene: A,C,G	<i>Nachspeise:</i> Schokokuchen Allergene: A,C,F,G	<i>Nachspeise:</i> Apfel	<i>Nachspeise:</i> Briochekipferl Allergene: A,C,G

Allergeninformation gemäß
Codex-Empfehlung

A - glutenhaltiges Getreide
B - Krebstiere
C - Ei
D - Fisch
E - Erdnuss

F - Soja
G - Milch od. Laktose
H - Schalenfrüchte
L - Sellerie
M - Senf

N - Sesam
O - Sulfite
P - Lupinen
R - Weichtiere

Nährwerte pro Portion:

EW - Eiweiß
Fett - Fett
KH - Kohlenhydrate
kcal - Kilokalorien
KJ - Kilojoule



Menüplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

*) Dieses Produkt stammt aus einer Fischerei, die entsprechend den Richtlinien des Marine Stewardship Council für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde.
www.msc.org; SGS-NL-MS-C-0703