



MENÜPLAN

WOCHE 02

08.01.-
12.01.2018



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Tagessuppe	Tomatencremesuppe Allergene: G	Gemüsebouillon mit Reibteig Allergene: A,C,L	Erdäpfelsuppe Allergene: A,G	Hühnerbouillon mit Backerbsen Allergene: A,C,G	Gemüsebouillon mit Buchstabennudeln Allergene: A,L
Hauptspeise	Schweinsgeschnetzeltes Vollkornmakkaroni Allergene: A,G	Puten-Hascheeknödel Sauerkraut Bratensauce Allergene: A,C,L	Hühnerkebab Reis Rahm-Gurkensalat Allergene: G	Zartweizen-Fischpfanne Eisbergsalat (Joghurt-Kräuter-Dressing) Allergene: A,C,D,G,M	Grießflammerienockerl Erdbeer-Pfirsichmark Allergene: A,C,G
Nachspeise/ Jause	<i>Nachspeise:</i> Bananencreme Allergene: G	<i>Jause:</i> Mischbrot; Emmentaler grüner Paprika Allergene: A,G	<i>Jause:</i> Dinkelvollkornweckerl Edamer; Karotten Allergene: A;G	<i>Jause:</i> Milchbrot, Honig; Milch Allergene: G	<i>Nachspeise:</i> Orange Allergene: -

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