



MENÜPLAN

WOCHE 03

15.01.-
19.01.2018



| | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|------------------------------|---|--|--|---|--|
| Tagessuppe | Erbsensuppe Allergene: A,G | Gemüsebouillon mit Kräutertropfteig Allergene: A,C,L | Rindsuppe mit Grießnockerl Allergene: A,C | Gemüsebouillon mit Suppennudeln Allergene: A,C,L | Gelbe Rübencremesuppe Allergene: A,G,M |
| Hauptspeise | Milchreis Kakaozucker Allergene: F,G | Paprika-Hendl-Ragout Kaiserspätzle Allergene: A,C,G | Knusper-Backfisch Erdäpfelsalat Allergene: D | Kaiserschmarren Zwetschkenröster Allergene: A,C,G | Hühnerreisfleisch Rahm-Gurken-Salat Allergene: G |
| Nachspeise/ Jause | <i>Jause:</i> Kürbiskernweckerl Eckerlkäse; roter Paprika Allergene: A,F,G,N | <i>Jause:</i> Semmel, Butter, Marmelade; Molke-Drink Allergene: A,G | <i>Nachspeise:</i> Apfel Allergene: - | <i>Nachspeise:</i> Vanillepudding Allergene: 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-MSC-C-0703