



# MENÜPLAN

WOCHE 04

22.01.-  
26.01.2018



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>Tagessuppe</b>	Gelbe Paprikarahmsuppe Allergene: A,G	Hühnerbouillon mit Reibteig Allergene: A,C	Gemüsebouillon mit Frittaten Allergene: A,C,G,L	Broccolicremesuppe Allergene: A,G	Gemüsebouillon mit Fantasienudeln Allergene: A,L
<b>Hauptspeise</b>	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Zapfenkroketten Allergene: A,C,G,M	Scholle geb. Petersilerdäpfel Eisbergsalat (Balsamicodressing) Allergene: A,D	Apfelpalatschinken Milch Allergene: A,C,G	Putenmedaillons im Natursaft Erdäpfelknödel Rotkraut Allergene: A,C,L	Polpetti in Tomatensauce Salzerdäpfel Allergene: A,C,L
<b>Nachspeise/ Jause</b>	<i>Jause:</i> Dachsteinbrot Gemüseaufstrich; Kohlrabi Allergene: A,F,L	<i>Jause:</i> Milchbrot; Fruchtjoghurt Allergene: A,C,G	<i>Jause:</i> Mischbrot, Frischkäse; Radieschen Allergene: A, G	<i>Jause:</i> Schweizerbrot; Thunfischaufstrich; gelber Paprika Allergene: A,C,D,G,M	<i>Nachspeise:</i> Banane

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