



MENÜPLAN

WOCHE 05

29.01.-
02.02.2018



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Tagessuppe	Rindsuppe mit Grießbällchen Allergene: A,C,L	Gemüsebouillon mit Backerbsen Allergene: A,C,G,L	Karottencremesuppe Allergene: A,G	Gemüsebouillon mit Reibteig Allergene: A,C,L	Gemüsecremesuppe Allergene: A,G,L
Hauptspeise	Hokifischfilet in Kräuterbuttersauce Reis Broccoli natur Allergene: A,D,G	Kalbsrahmgulasch Kaiserspätzle Allergene: A,C,G	Faschierter Braten Petersilerdäpfel Sport-Mix-Salat (Joghurt-Kräuter-Dressing) Allergene: A,C,G,M	Hühnerbrüstchen gebr. im Natursaft Salzerdäpfel Feinschmeckergemüse natur Allergene:	Nutella-Topfenknödel mit Haselnussbröseln Milch Allergene: A,C,F,G,H
Nachspeise/ Jause	<i>Jause:</i> Semmel; Putenextra; Essiggurkerl Allergene: A,C,G,L,M	<i>Nachspeise:</i> Schokopudding Allergene: G	<i>Jause:</i> Dachsteinbrot; Tilsiter, Gurke Allergene: A, G	<i>Jause:</i> Kornspitz; Putenschinken; Karotten Allergene:: A,F	<i>Nachspeise:</i> Apfel

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