



# MENÜPLAN

WOCHE 08

19.02.-  
23.02.2018



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>Tagessuppe</b>	Erbsensuppe Allergene: A,G	Gemüsebouillon mit Suppenudeln Allergene: A,C,L	Gelbe Rübencremesuppe Allergene: A,G,M	Gemüsebouillon mit Reibteig Allergene: A,C,L	Rindsuppe mit Grießnockerl Allergene: A,C
<b>Hauptspeise</b>	Mini-Bucheln Vanillesauce Allergene: A,C,G	Hühnerreisfleisch Karottensalat Allergene: -	Esterhazygeschnetztes Kaiserspätzle Allergene: A,C,G,L	Alaska-Seelachs geb. (Vollkornpanade) Petersilerdäpfel Eisbergsalat (Essig-Öl- Dressing) Allergene: A,C,D,G	Hühnerkeulen gegrillt Gemüsereis Schnittlauchdip Allergene: C,G,M
<b>Nachspeise/ Jause</b>	<i>Jause:</i> Mohnstriezerl, Putensteichwurst, gelber Paprika Allergene: A	<i>Jause:</i> Wachauerlaibchen, Frischkäse, Kohlrabi Allergene: A,G	<i>Nachspeise:</i> Apfelkuchen Allergene: A,C	<i>Nachspeise:</i> Mandarine 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-MS-C-0703