



# MENÜPLAN

WOCHE 09

26.02. -  
02.03.2018



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>Tagessuppe</b>	Gemüsebouillon mit Kräutertropfteig Allergene: A,C,L	Erdäpfelsuppe Allergene: A,G	Gemüsebouillon mit Grießbällchen Allergene: A,C,L	Hühnersuppentopf „Großmutter's Art“ Allergene: A,C	Rindsuppe mit Sternchen Allergene: AA
<b>Hauptspeise</b>	Linguine mit Sauce Bolognese (v. Rind) Chinakohlsalat (Joghurt-Kräuter-Dressing) Allergene: A,C,G,M	Kaiserschmarren Apfelmus Allergene: A,C,G	Kung Fu-Gemüse Jasminreis Allergene: A	Hühnernuggets Reis Sport-Mix-Salat (American Dressing) Allergene: A,C,G.M	Kabeljaufilet geb. Erdäpfelsalat Allergene: A,D
<b>Nachspeise/ Jause</b>	<i>Jause:</i> Mischbrot, Edamer Apfel Allergene: A,G	<i>Jause:</i> Sonnenblumenweckerl Eiaufstrich; Cocktailtomaten Allergene: A,C,M	<i>Nachspeise:</i> Himbeercreme Allergene: G	<i>Jause:</i> Roggenbrot; Butter, Schnittlauch Allergene: A,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