



MENÜPLAN

WOCHE 10

05.03.-
09.03.2018



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Tagessuppe	Karottencremesuppe Allergene: A,G	Gemüsebouillon mit Backerbsen Allergene: A,C,G,L	Hühnerbouillon mit Grießnockerl Allergene: A,C	Gemüsebouillon mit Buchstabennudeln Allergene: A,L	Gemüsecremesuppe Allergene: A,G,L
Hauptspeise	Apfelstrudel Vanillesauce Allergene: A,G	Rahmschweinsgulasch Semmelknödel Allergene: A,C,G	Knusperbackfisch Erdäpfelpüree Mexikanischer Salat Allergene: D,G	Omelette Cremespinat Salzkartoffeln Allergene: A,C,G	Hühnerschnitzel geb. Risipis Karottensalat Allergene: A,C,G
Nachspeise/ Jause	<i>Jause:</i> Dinkelbrot, Kürbiskernaufstrich, grüner Paprika Allergene: A,F,G,N	<i>Nachspeise:</i> Schokopudding Allergene: G	<i>Jause:</i> Fruchtjoghurt, Milchbrötchen Allergene: A,C,G	<i>Nachspeise:</i> Fruchtjoghurt Allergene: G	<i>Nachspeise:</i> Banane 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-MSC-C-0703