



# MENÜPLAN

WOCHE 12

19.03.-  
23.03.2018



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>Tagessuppe</b>	Rindsuppe mit Buchstabennudeln Allergene: A	Grießsuppe Allergene: A,G,L	Gemüsebouillon mit Kräutertropfteig Allergene: A,C,L	Gelbe Paprikarahmsuppe Allergene: A,G	Gemüsebouillon mit Frittaten Allergene: A,C,G,L
<b>Hauptspeise</b>	Scholle geb. Bechamelkartoffeln Broccoli natur Allergene: A,D,G	Mini-Buchteln Vanillesauce Allergene: A,C,G	Schweinsgeschnetztes Reis Allergene: A,G	Putenleberkäse geb. Erdäpfelpüree Erbsen-Karotten-Gemüse Allergene: A,C,G	Gemüserösti Rahmspinat Allergene: A,C,G
<b>Nachspeise/ Jause</b>	<i>Nachspeise:</i> Schoko-Kokos-Kuchen Allergene: A,C,G	<i>Jause:</i> Sonnenblumenweckerl Putenstreichwurst, Karotten Allergene: A	<i>Nachspeise:</i> Banane Allergene:	<i>Jause:</i> Mohnstriezerl, Edamer; Birne Allergene: A,G	<i>Nachspeise:</i> Birnenkompott 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