



MENÜPLAN

WOCHE 16

16.04. -
20.04.2018



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Tagessuppe	Gemüsebouillon mit Grießbällchen Allergene: A,C,L	Rindsuppe mit Reibteig Allergene: A,C	Erbsensuppe Allergene: A,G	Gemüsebouillon mit Suppennudeln Allergene: A,C,L	Erdäpfelsuppe Allergene: A,G
Hauptspeise	Fischstäbchen Petersilerdäpfel Kaisergemüse Allergene: A,D,G	Gemüse-Linseneintopf Serviettenknödel Allergene: A,C,G,L,M	Hühnernuggets Reis Gärtner-Mix-Salat (Essig-Öl-Dressing) Allergene: A,G	Buchweizenauflauf Mangomus Allergene: A,C,G	Hühnerkeulen gegr. Gemüsereis Schnittlauchdip Allergene: C,G,M
Nachspeise/ Jause	<i>Nachspeise:</i> Schoko-Kokos-Kuchen Allergene: A,C,G	<i>Jause:</i> Semmel, Butter, Erdbeermarmelade; Milch	<i>Nachspeise:</i> Vanillepudding Allergene: G	<i>Jause:</i> Laugengebäck, Putenstreichwurst, gelber Paprika Allergene: A,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