



MENÜPLAN

WOCHE 17

23.04. -
27.04.2018



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Tagessuppe	Gemüsebouillon mit Frittaten Allergene: A,C,G,L	Karottencremsuppe Allergene: A,G	Gemüsebouillon mit Teigmuscheln Allergene: A,L	Bärlauchcremesuppe mit Croutons Allergene: A,G	Gemüsebouillon mit Sternchennudeln Allergene: A,L
Hauptspeise	Linguine mit Sauce Bolognese Chinakohlsalat (Essig-Öl-Dressing) Allergene: A,C,G,L	Kabeljaufilet geb. Erdäpfelsalat Allergene: A,D	Putenmedaillons im Natursaft Erdäpfelröllchen Babykarotten Allergene: G,L	Reisauflauf mit Apfelstücken Gemischtes Kompott Allergene: C,G	Putenhascheeknödel Bratensauce Sauerkraut Allergene: A,C,L
Nachspeise/ Jause	<i>Jause:</i> Laugengebäck, Frischkäse, Karotten	<i>Jause:</i> Fruchtjoghurt; Milchbrötchen	<i>Nachspeise:</i> Dinkelkuchen mit Joghurt- Marillencreme Allergene: A;C,G	<i>Jause:</i> Kornspitz, Emmentaler; Gurke	

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