



# MENÜPLAN

WOCHE 26

26.06.-  
30.06.2017



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>Tagessuppe</b>	Gemüsecremesuppe Allergene: A,C,G	Rindsuppe mit Fantasienudeln Allergene: A	Gemüsebouillon mit Frittaten Allergene: A,C,G,L		WIR WÜNSCHEN EINEN
<b>Hauptspeise</b>	<b>Makkaroniauflauf</b> Chinakohlsalat (American Dressing) Allergene: A,C,G,M	<b>Faschierter Braten</b> Erdäpfelschmarren Feinschmeckergemüse Allergene: A,C,G	<b>Mohnnudeln</b> Apfelmus Allergene: A,C,G	<b>Hühnergeschnetzeltes in Kräuterrahmsauce</b> Kaiserspätzle Allergene: A,C,G	SCHÖNEN SOMMER!
<b>Dessert</b>	Marillenkuchen Allergene: A,C				

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