



MENÜPLAN

WOCHE 44

30.10.-
03.11.2017



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Tagessuppe	Gemüsebouillon mit Kräutertropfteig Allergene: A,C,L	Gemüsebouillon mit Grießnockerl Allergene: A,C,L			Rindsuppe mit Suppennudeln Allergene: A,C
Hauptspeise	Rindfleisch gekocht Cremespinat Erdäpfelschmarren Allergene: A,G	Hühnernuggets Reis Erbsen-Karotten-Gemüse Allergene: A	Wir wünschen einen schönen Feiertag!	schulfrei	Hühnerbrüstchen gebraten im Natursaft Reis Sonnengemüse Allergene: A,C,G,M
Dessert					

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