



MENÜPLAN

WOCHE 05

28.01.-
01.02.2019



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Tagessuppe	Tomatencremesuppe mit Croutons Allergene: A,G	Gemüsebouillon mit Reibteig Allergene: A,C,L	Gemüsecremesuppe Allergene: A,G,L	Gemüsebouillon mit Suppennudeln Allergene: A,C,L	Rindsuppe mit Buchstabennudeln Allergene: A
Hauptspeise	Hörnchenauflauf Roter Rübensalat Allergene: A,C,G,L	Linguine mit Sauce Bolognese (vom Rind) Rahm-Gurkensalat Allergene: A,G,L	Nutellapalatschinken Milch Allergene: A,C,D,F,G,H	Esterhazygeschnetzeltes Spiralen Allergene: A,G,L	Alaska Seelachs Müllerin Art Risipi Gärtner Mix Salat (American Dressing) Allergene: A,C,D,G,M
Nachspeise/ Jause	<i>Nachspeise:</i> Schoko-Kokos-Kuchen Allergene: A,C,G	<i>Nachspeise:</i> Kornspitz, Butter, Schnittlauch Allergene: A, F,G	<i>Nachspeise:</i> Pfersichkompott Allergene: -	<i>Nachspeise:</i> Birne	

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