



MENÜPLAN

WOCHE 07
11.02.-
15.02.2019



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Tagessuppe	Gelbe Rübencremesuppe Allergene: A,G,M	Rindsuppe mit Buchstabennudeln Allergene: A	Gemüsebouillon mit Grießbällchen Allergene: A,C,L	Broccolicremesuppe Allergene: A,G	Gemüsebouillon mit Frittaten Allergene: C,G,L
Hauptspeise	Reisauflauf mit Apfelstücken gemischtes Kompott Allergene: C,G	Putenleberkäse geb. Erdäpfelpüree Erbsen-Karotten-Gemüse Allergene: A,C,G	Fasch. Putenlaibchen im Natursaft Reis Sonnengemüse Allergene: A,C,G,L,M	Spätzlepfanne Sport-Mix-Salat (Joghurt-Kräuter-Dressing) Allergene: A,C,G,M	Schweinsbraten im Natursafterl Erdäpfelknödel warmer Krautsalat Allergene: A,C
Nachspeise/ Jause	<i>Jause:</i> Dinkelweckerl Frühlingsaufstrich, Kohlrabi Allergene:	<i>Nachspeise:</i> Mangocreme Allergene: G	<i>Nachspeise:</i> Birnenkompott Allergene: -	<i>Jause:</i> Milchkipferl, Fruchtjoghurt	<i>Nachspeise:</i> Mandarine

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