

MENÜPLAN

Okt.21

01.10.2021 - 15.10.2021

	Mittagessen	Allergien
Freitag 01.10.2021	Reibteigsuppe	A,C,G,L
	Gemüsestrudel mit Dip	A,C,G,L
	Menüsalat	
Montag 04.10.2021	Petersiliencremesuppe	A,G,L
	Grenadiermarsch	A,C,G,L
	Menüsalat	
Dienstag 05.10.2021	Reisnudelsuppe	A,C,G,L
	Bauerntopf mit Kartoffeln und Paprika	A,G,L
	mit Gebäck	
Mittwoch 06.10.2021	Kürbisc cremesuppe mit Brotwürfel	A,G,L,G
	Apfelstrudel	A,C,G
	mit Vanillesauce	
Donnerstag 07.10.2021	Backerbsensuppe	A,C,G,L
	Penne Napolitana	
	Menüsalat	
Freitag 08.10.2021	Zucchinicremesuppe	A,G,L
	Grillkotelette mit Kartoffeln und Gemüse aus dem Ofen	L
	Menüsalat	
Montag 11.10.2021	Tomatencremesuppe	A,G,L
	Röstiaufbau mit Cremespinat	A,C,G,L
	Menüsalat	
Dienstag 12.10.2021	Klare Suppe mit Profiteroles	A,C,G,L
	Schinkenfleckerl	A,C,G,L
	mit Menüsalat	
Mittwoch 13.10.2021	Brokkolicremesuppe mit Brotwürfel	A,G,L,G
	Scheiterhaufen	A,C,G
	mit Kompott	
Donnerstag 14.10.2021	Nudelsuppe	A,C,G,L
	Hühnerragout mit Reis	A,G,L
	Menüsalat	
Freitag 15.10.2021	Knoblauchcremesuppe	A,G,L
	Fischfilet in Sesamkruste mit Rahmgemüse	A,G,L,D
	Menüsalat	

*Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
 *Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
 *Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung			
A	Glutenhaltiges Getreide	H	Nüsse/Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Ei	M	Senf
D	Fisch	N	Sesam
E	Erdnuss	O	Sulfite
F	Soja	P	Lupinen
G	Milch bzw. Laktose	R	Weichtiere