

MENÜPLAN

Mai.22

16.05-31.05.2022

	Mittagessen	Allergien
Montag 16.05.2022	Petersiliencremesuppe	A,G,L
	Pasta mit Paprikasauce	A,C,G,L
	Menüsalat	
Dienstag 17.05.2022	Muschelsuppe	A,C,G,L
	Pariserschnitzel mit Erbsenreis	A,C,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 18.05.2022	Gemüsecremesuppe	A,G,L
	Brokkoli-Laibchen mit Dip	A,C,G,L
	Menüsalat	
Donnerstag 19.05.2022	Reissuppe	L
	Majoran Fleisch mit Nudeln	A,C,G,L
	Menüsalat	
Freitag 20.05.2022	Pizzasuppe mit Gebäck	A,C,G,L
	Schokoladige Pancakes	A,C,G
	mit Kompott	
Montag 23.05.2022	Klare Suppe mit Profiteroles	A,C,G,L
	Pasta mit cremiger Spinat-Frischkäsesauce	A,C,G,L
	Menüsalat	
Dienstag 24.05.2022	Kürbiscremesuppe mit Brotwürfel	A,C,G,L
	Warmer Apfel-Zimt Kuchen	A,C,G
	mit Fruchtsauce	
Mittwoch 25.05.2022	Sternderlsuppe	A,C,G,L
	Faschierter Braten mit Salzkartoffeln	A,C,G,L
	Menüsalat	
Donnerstag 26.05.2022	Feiertag, Christi Himmelfahrt	
Freitag 27.05.2022	BackerbSENSuppe	A,C,G,L
	Pasta mit Würstelsauce	A,C,G,L
	Menüsalat	
Montag 30.05.2022	Reibteigsuppe	A,C,G,L
	Kartoffelgulasch	A,C,G,L
	mit Gebäck	
Dienstag 31.05.2022	Eintropfsuppe	A,C,G,L
	Gemüse-Nudelpfanne mit Parmesan	A,C,G,L
	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