

Frisch & Gsund's

Herbert Riesel
Schulstraße 30
8081 Heiligenkreuz am Waasen
0660/4363766

MENÜPLAN

Feb.24

19.02.-29.02.2024

	Mittagessen	Allergien
Montag 19.02.2024	Klare Suppe mit Einlage	A,C,G,L
	Pasta Asciutta 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Dienstag 20.02.2024	Grießnockerlsuppe	A,C,G,L
	Gemüselaiichen mit Dip 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 21.02.2024	Zucchinicremesuppe	A,G,L
	Pizzastrudel 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Donnerstag 22.02.2024	Sternderlsuppe	A,C,G,L
	Leberkäse mit Kartoffelpüree 	A,G,L
	Menüsalat	
Freitag 23.02.2024	Karottencremesuppe mit Gebäck	A,C,G,L
	Süße Palatschinken 	A,C,G
Montag 26.02.2024	Backerbsensuppe	A,C,G,L
	Pasta mit Paprikasauce 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Dienstag 27.02.2024	Kohlrabicremesuppe	A,G,L
	Saftschnitzel mit Reis 	A,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 28.02.2024	Nudelsuppe mit Würstchen	A,C,G,L
	Apfelaufauf 	A,C,G
	mit Vanillejoghurt	
Donnerstag 29.02.2024	Spatzensuppe	A,C,G,L
	Wikingereintopf 	A,C,G,L
	Menüsalat	

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

*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.

Allergene Nachspeise	Kuchen	A,C,G
	Stritzel	A,C,G
	Joghurt	G