

MENÜPLAN

Jul.22

01.07.-08.07.2022

	Mittagessen	Allergien
Freitag 01.07.2022	Nudelsuppe	A,C,G,L
	Tiroler Gröst'l	A,C,G,L
	Menüsalat	
Montag 04.07.2022	Maiscremesuppe	A,G,L
	Pasta Pomodoro	A,C,G,L
	Menüsalat	
Dienstag 05.07.2022	Muschelsuppe	A,C,G,L
	Zarter Karreebraten mit Semmelschnitte	A,C,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 06.07.2022	Pizzasuppe mit Gebäck	A,C,G,L
	Süßer Reisauflauf mit Apfel und Zimt	A,C,G
	Fruchtsauce	
Donnerstag 07.07.2022	Grießnockerlsuppe	A,C,G,L
	Gemüselaibchen mit Dip	A,C,G,L
	Menüsalat	
Freitag 08.07.2022	Gemüsecremesuppe	A,C,G,L
	Dorschfilet gebacken mit	A,C,G,L
	Kartoffelsalat	
	Wir wünschen erholsame	
	und schöne Ferien!	

*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