

# MENÜPLAN

Jun.22

20.06.-30.06.2022

	Mittagessen	Allergien
Montag 20.06.2022	Legierte Grießsuppe	A,C,G,L
	Schinkenhörnchen	A,C,G,L
	Menüsalat	
Dienstag 21.06.2022	Muschelsuppe	A,C,G,L
	Gemüsestrudel	A,C,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 22.06.2022	Kürbiscremesuppe mit Gebäck	A,C,G,L
	Buttermilchpfannkuchen vom Blech mit Kompott	A,C,G
	Menüsalat	
Donnerstag 23.06.2022	Klare Suppe mit Profiteroles	A,C,G,L
	Geschnetzeltes mit Reis	G,L
	Menüsalat	
Freitag 24.06.2022	Gemüsecremesuppe	A,G,L
	Welsfilet in Kürbiskernkruste mit Petersilienkartoffeln	A,D,G,L
	Menüsalat	
Montag 27.06.2022	Sternderlsuppe	A,C,G,L
	Kartoffel-Gemüseauflauf	A,C,G,L
	Menüsalat	
Dienstag 28.06.2022	Karfiolcremesuppe	A,G,L
	Pasta Asciutta	A,C,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 29.06.2022	Klare Suppe mit Backerbsen	A,C,G,L
	Paprika Huhn mit Reis	A,G,L
	Menüsalat	
Donnerstag 30.06.2022	Erbsen-Kartoffelcremesuppe mit Brotwürfel	A,C,G,L
	Warmer Beeren Topfen-Brownie mit Fruchtsauce	A,C,G

\*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