

MENÜPLAN

Sep.22

12.09.-30.09.2022

| | Mittagessen | Allergien |
|--------------------------|---|-----------|
| Montag 12.09.2022 | Backerbsensuppe | |
| | Pasta Asciutta | |
| | Menüsalat | |
| Dienstag 13.09.2022 | Erbsencremesuppe | |
| | Kartoffelgratin | |
| | Menüsalat | |
| Mittwoch 14.09.2022 | Sternfelsuppe | |
| | Geschnetzeltes mit Semmelschnitte | |
| | Menüsalat | |
| Donnerstag 15.09.2022 | Gemüsecremesuppe | |
| | Reisauflauf | |
| | mit Fruchtsauce | |
| Freitag 16.09.2022 | Grießnockerlsuppe | |
| | Dorschfilet gebacken | |
| | mit Kartoffelsalat | |
| Montag 19.09.2022 | Nudelsuppe | |
| | Karreebraten mit Reis | |
| | Menüsalat | |
| Dienstag 20.09.2022 | Kürbiscremesuppe | |
| | Pasta mit Pesto | |
| | Menüsalat | |
| Mittwoch 21.09.2022 | Reissuppe | |
| | Kartoffelgulasch mit Würstel | |
| | und Gebäck | |
| Donnerstag 22.09.2022 | Klare Suppe mit Profiteroles | |
| | Grenadiermarsch | |
| | Menüsalat | |
| Freitag 23.09.2022 | Kartoffel-Gemüse Eintopf mit Gebäck | |
| | Süße Knödel | |
| | mit Kompott | |
| Montag 26.09.2022 | Maiscremesuppe | |
| | Pasta Pomodoro | |
| | Menüsalat | |
| Dienstag 27.09.2022 | Muschelsuppe | |
| | Naturschnitzel mit Spätzle | |
| | Menüsalat | |
| Mittwoch 28.09.2022 | Pizzasuppe mit Gebäck | |
| | Brokkoli Käse Frikatellen | |
| | Menüsalat | |
| Donnerstag 29.09.2022 | Eintropfsuppe | |
| | Reisfleisch | |
| | Menüsalat | |
| Freitag 30.09.2022 | Karfiolcremesuppe | |
| | Leberkäse mit Karotten-Kartoffelstampf | |
| | 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 |