

MENÜPLAN

Okt 22

03.10-14.10.2022

	Mittagessen	Allergien
Montag 03.10.2022	Gemüsecremesuppe	A,G,L
	Mexikanischer Reis-Topf	A,G,L
	Menüsalat	
Dienstag 04.10.2022	Backerbsensuppe	A,C,G,L
	Gemüsenudeln mit Parmesan	A,C,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 05.10.2022	Erbsencremesuppe	A,G,L
	Grillkotelette mit Salzkartoffeln	L
	Menüsalat	
Donnerstag 06.10.2022	Haferflockensuppe	A,G,L
	Falaffel-Laibchen mit Dip	A,C,G,L
	Menüsalat	
Freitag 07.10.2022	Zucchini-cremesuppe mit Brotwürfel	A,G,L
	Milchreis mit Beerenragout	A,G
	Menüsalat	
Montag 10.10.2022	Grießsuppe	A,C,G,L
	Haschee Nudeln	A,C,G,L
	Menüsalat	
Dienstag 11.10.2022	Sternderlsuppe	A,C,G,L
	Paprika Geschnetzeltes vom Huhn mit Reis	A,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 12.10.2022	Selleriecremesuppe mit Gebäck	A,C,G,L
	Buttermilchpfannkuchen	A,C,G
	Kompott	
Donnerstag 13.10.2022	Klare Suppe Schöberl	A,C,G,L
	Gemüselasagne	A,C,G,L
	Menüsalat	
Freitag 14.10.2022	Karoten-Kartoffelcremesuppe	A,G,L
	Welsfilet mit Petersilienkartoffeln	A,G,L,D
	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