

MENÜPLAN

Dez.22

12.12.-23.12.2022

	Mittagessen	Allergien
Montag 12.12.2022	Nudelsuppe	A,C,G,L
	Kartoffelgulasch	L
	mit Gebäck	
Dienstag 13.12.2022	Zucchinicremesuppe	A,C,G,L
	Tomate Mozzarella Auflauf	A,C,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 14.12.2022	Backerbsensuppe	A,L
	Naturschnitzel vom Huhn mit Reis	A,C,G,L
	Menüsalat	
Donnerstag 15.12.2022	Klare Gemüsesuppe mit Einlage	A,C,G,L
	Faschierte Laibchen mit Petersilkkartoffeln	A,C,G,L
	Menüsalat	
Freitag 16.12.2022	Gemüsecremesuppe mit Gebäck	A,C,G,L
	Überbackene Topfenpalatschinken	A,C,G,L
	mit Kompott	
Montag 19.12.2022	Eintropfsuppe	A,C,G,L
	Pasta mit Paprikasauce	L
	Menüsalat	
Dienstag 20.12.2022	Sternderlsuppe	A,C,G,L
	Grillkotelette mit Kartoffeln	A,C,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 21.12.2022	Hühnereinmachsuppe	A,L
	Gebratener Reis mit Gemüse und Ei	A,C,G,L
	Menüsalat	
Donnerstag 22.12.2022	Klare Suppe mit Profiteroles	A,C,G,L
	Wikingerpfanne	A,C,G,L
	Menüsalat	
Freitag 23.12.2022	Grießnockerlsuppe	A,C,G,L
	Grenadiermarsch	A,C,G,L
	Menüsalat	
24.12.2022- 08.01.2023		
	Wir Wünschen allen frohe Weihnachten	
	und einen guten Start ins Neue Jahr!	

*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	Sulfit
F	Soja	P	Lupinen
G	Milch bzw. Laktose	R	Weichtiere

Herbert Riesel
 Schulstraße 30
 8081 Heiligenkreuz am Wassen
 Tel. 06604363766