

MENÜPLAN

Feb.23

01.02.-10.02.2023

	Mittagessen	Allergien
Mittwoch 01.02.2023	Backerbsensuppe	A,C,G,L
	Kartoffelgulasch	A,G,L
	mit Gebäck	
Donnerstag 02.02.2023	Maiscremesuppe	A,G,L
	Ofenhühnchen in Tomaten Basilikumsauce mit Reis	A,G,L
	Menüsalat	
Freitag 03.02.2023	Grießnockerlsuppe	A,C,G,L
	Welsfilet mit Rahmgemüse	A,C,G,L,D
	Menüsalat	
Montag 06.02.2023	Klare Suppe mit Reis	A,L
	Pasta Asciutta	A,C,G,L
	Menüsalat	
Dienstag 07.02.2023	Muschelsuppe	A,C,G,L
	Brokkoli-Käselaiabchen mit Dip	A,C,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 08.02.2023	Gemüsecremesuppe	A,G,L
	Saftschnitzel mit Spätzle	A,C,G,L
	Menüsalat	
Donnerstag 09.02.2023	Klare Suppe mit Schöberl	A,C,G,L
	Reispfanne	A,L
	Menüsalat	
Freitag 10.02.2023	Kürbiscremesuppe	A,G,L
	Apfel-Joghurt Pfannkuchen	A,C,G,L
	mit Fruchtmus	

*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

