

MENÜPLAN

Feb.23

13.02.-28.02.2023

	Mittagessen	Allergien
Montag 13.02.2023	Klare Gemüsesuppe Reibteig	A,C,G,L
	Zarter Karreebraten mit Reis	L
	Menüsalat	
Dienstag 14.02.2023	Backerbsensuppe	A,C,G,L
	Käse Makkaroni	A,C,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 15.02.2023	Karfiolcremesuppe	A,G,L
	Gemüsetaler mit Dip	A,C,G,L
	Menüsalat	
Donnerstag 16.02.2023	Nudelsuppe	A,C,G,L
	Bauerntopf	A,C,G,L
	mit Gebäck	
Freitag 17.02.2023	Erbsencremesuppe mit Brotwürfel	A,C,G,L
	Topfenstrudel	A,C,G
	mit Vanillesauce	
Semsterferien 20.02.-24.02.2023		
Montag 27.02.2023	Fritattensuppe	A,C,G,L
	Pasta Napolitana	A,C,G,L
	Menüsalat	
Dienstag 28.02.2023	Sternderlsuppe	A,C,G,L
	Hühnerfilet in Rahmsauce mit Reis	A,G,L
	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

