

MENÜPLAN

Mär.23

20.03.-31.03.2023

	Mittagessen	Allergien
Montag 20.03.2023	Brokkolicremesuppe	A,G,L
	Pasta Bolognese	A,C,G,L
	Menüsalat	
Dienstag 21.03.2023	Reibteigsuppe	A,C,G,L
	Kartoffel-Karotten-Zucchini Rösti	A,C,G,L
	mit Schnittlauchsauce und Salat	
Mittwoch 22.03.2023	Backerbsensuppe	A,C,G,L
	Grillkotelette mit Ofengemüse	L
	Menüsalat	
Donnerstag 23.03.2023	Nockerlsuppe	A,C,G,L
	TexMex Reispfanne	L
	mit Menüsalat	
Freitag 24.03.2023	Gemüsesuppe mit Gebäck	A,C,G,L
	Topfengrießauflauf	A,C,G
	mit Kompott	
Montag 27.03.2023	Minestrone	A,C,G,L
	Pasta mit Bärlauchpesto	A,C,G,L
	Menüsalat	
Dienstag 28.03.2023	Reissuppe	L
	Cheeseburgerstrudel mit Dip	A,C,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 29.03.2023	Klare Gemüsesuppe mit Nudeln	A,C,G,L
	Kartoffeln a la Carbonara Gratin	A,C,G,L
	Menüsalat	
Donnerstag 30.03.2023	Pastinakencremesuppe	A,G,L
	Puten-Rahmgulasch mit Reis	A,G,L
	Menüsalat	
Freitag 31.03.2023	Grießnockerlsuppe	A,C,G,L
	Welsfilet in Sesamkruste	A,C,G,L,D
	Menüsalat	
03.04.- 10.04.2023	Wir befinden uns vom	
	03.04-10.04.2023 auf Betriebsurlaub	
	ab dem 11.04 sind wir wieder wie gewohnt für Sie da.	

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

*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.