

Frisch & Gesund's  
 Herbert Riesel  
 Schulstraße 30  
 8081 Heiligenkreuz Am Waasen  
 0660/4363766

## MENÜPLAN

Mär.24

01.04.- 12.04.2024

	Mittagessen	Allergien
Dienstag 02.04.2024	Reissuppe	L
	<b>Pasta alla Caprese</b> 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 03.04.2024	Brokkolicremesuppe	A,G,L
	<b>Kartoffelgratin mit Faschierten</b> 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Donnerstag 04.04.2024	Suppentopf	A,C,G,L
	<b>Apfelstrudel</b> 	A,C,G
	mit Vanillesauce	
Freitag 05.04.2024	Basilikumcremesuppe	A,G,L
	<b>Pariserschnitzel mit Risibisi</b> 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Montag 08.04.2024	Sternderlsuppe	A,C,G,L
	<b>Würstelgulasch</b> 	A,G,L
	mit Gebäck	
Dienstag 09.04.2024	Backerbsensuppe	A,C,G,L
	<b>Schinkenfleckerl</b> 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 10.04.2024	Kartoffelcremesuppe mit Gebäck	A,C,G,L
	<b>Buttermilchpfannkuchen vom Blech</b> 	A,C,G
	mit Kompott	
Donnerstag 11.04.2024	Reibteigsuppe	A,C,G,L
	<b>Kartoffelpuffer mit Cremespinat</b> 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Freitag 12.04.2024	Kohlrabicremesuppe	A,G,L
	<b>Welsfilet Natur mit Tomatenreis</b> 	A,C,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

Allergene	Kuchen	A,G,C
Nachspeise	Stritzel	A,C,G
	Joghurt	G

