

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

## MENÜPLAN

Jun.24

10.06.-21.06.2024

	Mittagessen	Allergien
Montag 10.06.2024	Leichte Knoblauchcremesuppe	A,G,L
	<b>Pasta mit Ratatouili Pesto</b> 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Dienstag 11.06.2024	Muschelsuppe	A,C,G,L
	<b>Gröst'l</b> 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 12.06.2024	Kürbiscremesuppe	A,G,L
	<b>CousCous Taler mit Dip</b> 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Donnerstag 13.06.2024	Eintropfsuppe	A,C,G,L
	<b>Majoran Fleisch mit Hörnchen</b> 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Freitag 14.06.2024	Karfiolcremesuppe mit Gebäck	A,C,G,L
	<b>Milchreis</b> 	A,G
	mit Beerenragout	
Montag 17.06.2024	Sternderlsuppe	A,C,G,L
	<b>Kartoffelgratin</b> 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Dienstag 18.06.2024	Karottencremesuppe	A,G,L
	<b>Grillkotelette mit Kräuterreis</b> 	G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 19.06.2024	Backerbsensuppe	A,C,G,L
	<b>Apfelasagne</b> 	A,C,G
	Vanille-Joghurt	
Donnerstag 20.06.2024	Gemüsecremesuppe	A,G,L
	<b>Chili con Carne</b>  	A,C,G,L
	mit Gebäck	
Freitag 21.06.2024	Suppe mit Einlage	A,C,G,L
	<b>Welsfilet in Sesamkruste mit Kartoffeln</b> 	A,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

