

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

MENÜPLAN

Sep.24

09.09.-20.09.2024

	Mittagessen	Allergien
Montag 09.09.2024	Nudelsuppe	A,C,G,L
	Kartoffelgratin mit Faschiertem 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Dienstag 10.09.2024	Karfiolcremesuppe	A,G,L
	Pasta Napoletana 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 11.09.2024	Schöberlsuppe	A,C,G,L
	Saftschnitzel mit Semmelschnitte 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Donnerstag 12.09.2024	Gemüsecremesuppe mit Gebäck	A,C,G,L
	Topfen-Grießauflauf 	A,C,G
	mit Fruchtsauce	
Freitag 13.09.2024	Muschelsuppe	A,C,G,L
	Welsfilet Natur mit Petersilienkartoffel	A,C,G,L,D
	Menüsalat	
Montag 16.09.2024	Basilikumcremesuppe	A,G,L
	Mexikanischer Nudel-Auflauf 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Dienstag 17.09.2024	Reissuppe	L
	Brokkoli-Käselaiabchen 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 18.09.2024	Kürbiscremesuppe mit Brotwürfel	A,C,G,L
	Apfelasagne 	A,C,G
	mit Vanillejoghurt	
Donnerstag 19.09.2024	Sterndelsuppe	A,C,G,L
	Geschnetzeltes mit Reis 	A,G,L
	Menüsalat	
Freitag 20.09.2024	Fritattensuppe	A,C,G,L
	Faschierte Laibchen mit Püree 	A,C,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 Lebensmittellergien 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	Sulfit
F	Soja	P	Lupinen
G	Milch bzw. Laktose	R	Weichtiere

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

|