

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

MENÜPLAN

17.02.-28.02.2025

	Mittagessen	Allergien
Montag 17.02.2025	Kohlrabicremesuppe	A,G,L
	Pasta Bolognese 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Dienstag 18.02.2025	Sternderlsuppe	A,C,G,L
	Eiernockerl 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 19.02.2025	Gemüsecremesuppe mit Gebäck	A,C,G,L
	Mohnnudeln 	A,C,G
	mit Fruchtsauce	
Donnerstag 20.02.2025	Backerbsensuppe	A,C,G,L
	Pariserschnitzel mit Erbsenreis 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Freitag 21.02.2025	Kräutercremesuppe	A,G,L
	Fischfilet Natur mit Kartoffeln 	A,G,L,D
	Menüsalat	
Montag 24.02.2025	Klare Suppe mit Profiteroles	A,C,G,L
	Pasta mit Paprikacremesauce 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Dienstag 25.02.2025	Brokkolicremesuppe	A,G,L
	Karreebraten mit Reis 	L
	Menüsalat	
Mittwoch 26.02.2025	Eintropfsuppe	A,C,G,L
	Lasagne 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Donnerstag 27.02.2025	Karotten-Kartoffelcremesuppe mit Gebäck	A,C,G,L
	Grießtaler 	A,C,G
	mit Kompott	
Freitag 28.02.2025	Reissuppe	L
	Gemüsestrudel mit Dip 	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 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 Nachspeise	Kuchen	A,G,C
	Stritzel	A,C,G
	Joghurt	G