

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

## MENÜPLAN

17.03.-28.03.2025

	Mittagessen	Allergien
Montag 17.03.2025	Buchstabensuppe	A,G,C,L
	<b>Kartoffelgratin mit Schinken &amp; Brokkoli</b> 	A,G,C,L
	Menüsalat	
Dienstag 18.03.2025	Kohlrabicremesuppe	A,G,L
	<b>Pasta Toskana</b> 	A,G,C,L
	Menüsalat	
Mittwoch 19.03.2025	Frittatensuppe	A,G,C,L
	<b>Gröstl</b> 	A,G,L
	Menüsalat	
Donnerstag 20.03.2025	Gemüsecremesuppe mit Gebäck	A,G,C,L
	<b>Mohnspätzle</b> 	A,G,C
	mit Kompott	
Freitag 21.03.2025	Suppentopf	A,G,C,L
	<b>Fleischbällchen in Tomatensauce mit Reis</b>	A,G,C,L
	Menüsalat 	
Montag 24.03.2025	Zucchinicremesuppe	A,G,L
	<b>Haschee Nudeln</b> 	A,G,C,L
	Menüsalat	
Dienstag 25.03.2025	Reissuppe	A,L
	<b>Kürbislaiabchen mit Schnittlauchdip</b> 	A,G,C,L
	Menüsalat	
Mittwoch 26.03.2025	Petersiliencremesuppe mit Gebäck	A,G,C,L
	<b>Topfen Grießauflauf</b> 	A,C,G
	mit Fruchtpüree	
Donnerstag 27.03.2025	Reibteigsuppe	A,G,C,L
	<b>Berner Würstel mit Ofen Kartoffel-Gemüse</b> 	A,G,C,L
	Menüsalat	
Freitag 28.03.2025	Backerbsensuppe	A,G,C,L
	<b>Welsfilet Natur mit Risibisi</b> 	A,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 Nachspeise	Kuchen	A,G,C
	Stritzel	A,C,G
	Joghurt	G