










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

MENÜPLAN

21.04.-02.05

	Mittagessen	Allergien
Dienstag 21.04.2025	Suppe mit Einlage	A,C,G,L
	Pasta Pomodoro 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 22.04.2025	Karottencremesuppe mit Gebäck	A,C,G,L
	Milchreisauflauf 	A,C,G
	mit Kompott	
Donnerstag 23.04.2025	Nudelsuppe	A,C,G,L
	Tiroler Gröst'l 	A,L
	Menüsalat	
Freitag 24.04.2025	Bärlauchcremesuppe	A,C,G,L
	Fleischbällchen in Tomatensauce mit Reis  	A,C,G,L
	Menüsalat	
Montag 28.04.2025	Backerbsensuppe	A,C,G,L
	Pasta mit Ratatouille Pesto 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Dienstag 29.04.2025	Muschelsuppe	A,C,G,L
	Saftschnitzel mit Erbsenreis 	A,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 30.04.2025	Gemüsecremesuppe mit Gebäck	A,C,G,L
	Topfenauflauf 	A,C,G
	mit Fruchtmuß	
Donnerstag 01.05.2025		
Freitag 02.05.2025	Grießnockerlsuppe	A,C,G,L
	Fischfilet Natur mit Petersilkartoffeln 	A,L,D
	Menüsalat	

<p>*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.</p>	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 Nachspeise	Kuchen	A,G,C
	Stritzel	A,C,G
	Joghurt	G

