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

MENÜPLAN

02.03.-13.03.2026

	Mittagessen	Allergien
Montag 02.03.2026	Klare Suppe mit Profiteroles	A,C,G,L
	Pasta mit Käsesauce	A,C,G,L
	Menüsalat	
Dienstag 03.03.2026	Kohlrabicremesuppe	A,G,L
	Kartoffel Hühnchen Auflauf	A,G,L,M
	Menüsalat	
Mittwoch 04.03.2026	Muschelsuppe	A,C,G,L
	Naturschnitzel mit Ebly	A,C,G,L
	Menüsalat	
Donnerstag 05.03.2026	Kartoffel Karottencremesuppe	A,C,G,L
	Milchreisauflauf	A,C,G
	mit Kompott	
Freitag 06.03.2026	Reibteigsuppe	A,C,G,L
	Fisch Natur mit Kartoffeln	A,G,I,D
	Menüsalat	
Montag 09.03.2026	Gemüsecremesuppe	A,G,L
	Chili con Carne	A,G,L
	mit Gebäck	
Dienstag 10.03.2026	Backerbsensuppe	A,C,G,L
	Pasta mit Brokkolirahmsauce	A,C,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 11.03.2026	Kürbiscremesuppe	A,G,L
	Buttermilchpfannkuchen	A,C,G
	mit Fruchtsauce	
Donnerstag 12.03.2026	Nudelsuppe	A,C,G,L
	Hühnergeschnetzeltes mit Reis	A,C,G,L
	Menüsalat	
Freitag 13.03.2026	Käsecremesuppe	A,G,L
	Eiernockerl	A,C,G,L
	Menüsalat	

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

*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.