

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

MENÜPLAN KW 40/41

28.09-09.10.2026

	Mittagessen	Allergien
Montag 28.09.2026	Sternderlsuppe	A,C,G,L
	Reisfleisch 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Dienstag 29.09.2026	Brokkolicremesuppe	A,G,L
	Überbackene Schinkenfleckerl 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 30.09.2026	Reissuppe	A,L
	Falafel Laibchen mit Dip 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Donnerstag 01.10.2026	Gemüsecremesuppe	A,C,G,L
	Faschierter Braten mit Salzkartoffeln 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Freitag 02.10.2026	Bunter Suppentopf mit Einlage 	A,C,G,L
	Mohnnudeln 	A,C,G
	mit Apfelmus	
Montag 05.10.2026	Kohlrabicremesuppe	A,G,L
	Pasta Bolognese 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Dienstag 06.10.2026	Nudelsuppe	A,C,G,L
	Kartoffelgratin 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 07.10.2026	Backerbsensuppe	A,C,G,L
	Rahmgeschnetzeltes mit Ebly 	A,G,L
	Menüsalat	
Donnerstag 08.10.2026	Kartoffel-Karottencremesuppe mit Brot	A,G,L
	Grießauflauf 	A,C,G
	mit Kompott	
Freitag 09.10.2026	Muschelsuppe	A,C,G,L
	Fischfilet in Sesamhülle mit Kartoffeln 	A,C,G,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