

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

MENÜPLAN KW 38/39

14.09.-25.09.2026

	Mittagessen	Allergien
Montag 14.09.2026	Nudelsuppe	A,C,G,L
	Würstel Kartoffel Gulasch 	A,C,G,L
	mit Gebäck	
Dienstag 15.09.2026	Kürbiscremesuppe	A,G,L
	Pasta mit Käsesauce 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 16.09.2026	Backerbsensuppe	A,C,G,L
	CousCous Laibchen mit Dip 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Donnerstag 17.09.2026	Gemüsecremesuppe mit Brot	A,C,G,L
	Topfenauflauf 	A,G,C
	mit Komoppt	
Freitag 18.09.2026	Fritattensuppe	A,C,G,L
	Welsfilet in Kürbiskernkruste 	A,C,G,L,D
	Menüsalat	
Montag 21.09.2026	Muschelsuppe	A,C,G,L
	Karreebraten mit Reis 	A,G,L
	Menüsalat	
Dienstag 22.09.2026	Klare Suppe mit Profiteroles	A,C,G,L
	Pasta Pomodoro 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 23.09.2026	Zucchi-cremesuppe mit Brot	A,C,G,L
	Milchreisauflauf 	A,C,G
	mit Fruchtsauce	
Donnerstag 24.09.2026	Buchstabensuppe	A,C,G,L
	Chili con Carne  	A,C,G,L
	mit Gebäck	
Freitag 25.09.2026	Kräutercremesuppe	A,G,L
	Gemüse Lasagne 	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