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

MENÜPLAN KW 46/47

09.11.-20.11.2026

	Mittagessen	Allergien
Montag 09.11.2026	Kartoffelcremesuppe	A,G,L
	Spinat Frischkäse Pasta	A,C,G,L
	Menüsalat	
Dienstag 10.11.2026	Buchstabensuppe	A,C,G,L
	Majoran Fleisch mit Reis	A,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 11.11.2026	Backerbsensuppe	A,C,G,L
	Steirer Laibchen mit Dip	A,C,G,L
	Menüsalat	
Donnerstag 12.11.2026	Brokkolicremesuppe mit Gebäck	A,C,G,L
	Grießauflauf	A,C,G
	mit Kompott	
Freitag 13.11.2026	Nudelsuppe	A,C,G,L
	Spätzle Pfanne	A,C,G,L
	Menüsalat	
Montag 16.11.2026	Gemüsecremesuppe	A,G,L
	Chili con Carne	A,C,G,L
	mit Gebäck	
Dienstag 17.11.2026	Reissuppe	A,L
	Pasta mit Käsesauce	A,C,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 18.11.2026	Kürbiscremesuppe mit Gebäck	A,C,G,L
	Apfelstrudel	A,C,G
	mit Vanille Dip	
Donnerstag 19.11.2026	Muschelsuppe	A,C,G,L
	Naturschnitzel mit Ebly	A,G,L
	Menüsalat	
Freitag 20.11.2026	Tomatencremesuppe	A,G,L
	Welsfilet in Kürbiskernkruste 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