

WOCHENMENÜPLAN

13.01.2025 - 17.01.2025



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	Karottencremesuppe mit Ingwer	Klare Hühnersuppe mit Nudeln	Kräutercremesuppe	Rindsuppe mit Kaiserschöberl	Minestrone
<i>Allergene</i>	A, G, M	A, L, M	A, G, L, M	A, C, F, G, L, M	A, L
MENÜ 1	Gebatener Pferdeleberkäse mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel, dazu Salat	Blunzengröstel mit Salat	Matrosenfleisch (vom Rind) mit Spiralen	Halbes Grillhuhn mit Reis, dazu Salat	Haschee-Hörnchen mit Salat
<i>Allergene</i>	A, C, F, G, L, M	A, O	A, C, F, L, M, O, X		A, C
MENÜ 2	Penne Napoli mit Basilikumpesto, dazu Salat	Erdäpfel-Topfen-Laibchen auf Ratatouillegemüse, dazu Salat	Geröstete Knödel mit Ei, dazu Salat	Vegane Krautfleckerln mit Salat	Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster
<i>Allergene</i>	A, C, G, H	A, C, G	A, C	A	A, C, G, X
MENÜ 3	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
<i>Allergene</i>					
WOCHENANGEBOT	Gebatener Wels mit Wurzelgemüse, Kren und Erdäpfel				
<i>Allergene</i>	A, D, F, L, M, O				
NACHSPEISE	Fru-Fru oder Obst	Muffin oder Obst	Schoko-Croissant oder Obst	Schwarzwälder Kirschnitte oder Obst	Obst
<i>Allergene</i>	G	A, C, F, G	A, C, F, G, H	A, C, F, G, H, X	

Alle Menüs sind inkl. Suppe und Nachspeise | Haftungsausschluss bzgl. Kreuzkontamination | Änderungen vorbehalten



Vegetarische Speise



Vegane Speise

Allergene - Allergeninformation gemäß „Codex-Empfehlung“

- A - Glutenhaltiges Getreide
- B - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C - Ei und Eierzeugnisse
- D - Fisch und Fischerzeugnisse
- E - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

- F - Soja und Sojaerzeugnisse
- G - Milch und Milcherzeugnisse
- H - Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
- L - Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- M - Senf und Senferzeugnisse

- N - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- O - Schwefeldioxid und Sulfite
- P - Lupine und Lupineerzeugnisse
- R - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
- X - Alkohol