

# MENÜPLAN

8.1 bis 12.1 2018

Kalenderwoche	2	<b>MITTAG</b>	Deklaration	<b>ABEND</b>	Deklaration
---------------	---	---------------	-------------	--------------	-------------


## MONTAG 08.Jän

Suppe	Rindsuppe mit Kaspreßknödel	A/C/G/L/	Gulaschsuppe mit Semmel	A/C/G/L/M	
	Hauptgericht I	Bratwürstel mit Pommes Frites und Cocktail Dip			A/C/G/
		Hauptgericht II Vegetarisch			Frühlingsrolle mit Sojasauce
	Dessert				Ananas - Schokokuchen
	Salat vom Buffet	externe Listung			


## DIENSTAG 09.Jän

Suppe	Kürbiscremesuppe	A/C/G/L/	Fagiolini mit Thunfisch- oder Tomatensauce dazu Parmesan	A/C/G/M/L	
	Hauptgericht I	Steirisches Hühnerbrüstchen in der Kürbiskernhülle mit Petersilkkartoffeln und Preiselbeeren, Zitronenschnitz			A/C/G/
		Hauptgericht II Vegetarisch			Lothringer Zwiebelkuchen
	Dessert				Capuccinomousse
	Salat vom Buffet	externe Listung			

## MITTWOCH 10.Jän

Suppe	Rindsuppe mit Fritatten	A/C/G/L/	Schinken - Käse Tost	A/C/G	
	Hauptgericht II Vegetarisch	Schweinsrückensteak mit Champignonrahmsauce und Bauernspätzle			 A/C/G
		Hauptgericht II			Pikante gebackene Palatschinke mit Sauerrahmdip
	Dessert				Kuchenauswahl
	Salat vom Buffet	externe Listung			

## DONNERSTAG 11.Jän

Neujahrsempfang	Suppe	Knoblauchcremesuppe	A/C/G/L/	" Kärntner Jausen Buffet "	 A/C/G/
		Hauptgericht I	Faschierte Laibchen mit Rahmsauce, Kartoffelpüree und buntem Gemüse		
	Hauptgericht II Vegetarisch		Kärntner Kasnudeln mit brauner Butter		
		Dessert	Erdbeerpudding		
			externe Listung		

## FREITAG 12.Jän

Suppe	Legierte Grießsuppe	A/C/G/L/	Kurzfristige Änderungen in der Menüauswahl vorbehalten !!!	
	Hauptgericht I	Gebackenes Fischfilet mit Kartoffel - Mayonnaisesalat		G
		Hauptgericht II Vegetarisch		Käsetörtchen mit Dip
	Dessert			Coupe Danmark
			externe Listung	

### Deklaration:

A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere+Erzeugnisse, C Eier+Erzeugnisse, D Fisch+Erzeugnisse, E Erdnüsse+Erzeugnisse, F Soja+Erzeugnisse, G Milch+Erzeugnisse(Laktose), H Schalenfrüchte(Mandeln-Haselnüsse-Cashew-Peka-Paranüsse-Pistazien-Queenslandnuss+Erzeugnisse, I Sellerie+Erzeugnisse, M Senf+Erzeugnisse, N Sesam+Erzeugnisse  
 O Lupinen+Erzeugnisse, P Weichtiere+Erzeugnisse( Schnecken-Muscheln-Tintenfisch), R Schwefeldioxid/angegebenealsSO2 in mehr als 10mgpro Kilogramm respektive pro Liter

Dies ist gesetzlich vorgeschrieben ( EU - Lebensmittelverordnung 1169/2011)es handelt sich um eine Allergeninformation gemäß Codex Empfehlung !