

MENÜPLAN

vom

13.5


bis

17.5


2019

KW20	MITTAG	Deklaration	ABEND	Deklaration
------	---------------	-------------	--------------	-------------


MONTAG 13. Mai

Suppe	Legierte Grießsuppe	L/C		
Hauptgericht I	Putenschnitzel mit Kokos-Curryrahmsauce und Mandelreis	 A/L/M/O	Serbischer Bohneneintopf mit Gebäck	A/C/G
Hauptgericht II	Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm Dip	A/G		
	Salat vom Buffet	externe Listung		
Dessert	Birnenkuchen mit Schlag	A/C/G/		

DIENSTAG 14. Mai

Suppe	Brokkolicremesuppe	A/G/L		
Hauptgericht I	Rindsgulasch nach Art des Hauses mit Semmelknödel	 A/C/G/L/M/H	Penne " Italiano " mit Mozzarellawürfeln, Oliven, Rucolapesto,...	A/C/G/
Hauptgericht II	Topfen - Palatschinke mit Kompott	A/C/G		
	Salat vom Buffet	externe Listung		
Dessert	Kiwi im Glas	G		


MITTWOCH 15. Mai

Suppe	Rindsuppe mit Backerbsen	A/C/G/L		
Hauptgericht I	Schweinssteak mit Sauce Hollandaise ,Spargelspitzen und Schnittlauchkartoffeln	 A/G/L/M/O	Schwedische Köttbullar mit Pommes Frites und Knoblauch Dip	A/C/G/L/M
Hauptgericht II	Pikantes Blätterteigtascherl mit Dip	A/C/G		
	Salat vom Buffet	externe Listung		
Dessert	Raffaellomousse	G		

DONNERSTAG 16. Mai

Suppe	Karfiolcremesuppe	A/G/L		
Hauptgericht I	Kümmelbraten mit Naturjus , Pürree und buntem Saisongemüse	 A/L/M/O	" Würstel Buffet " mit Gebäck	A/C/G/L
Hauptgericht II	Schupfnudelpfanne mit Gemüsestreifen	G		
	Salat vom Buffet	externe Listung		
Dessert	Schokopudding	A/C/G		

FREITAG 17. Mai

Suppe	Eintropfsuppe	A/C/G/L		
Hauptgericht I	Gebackenes Fischfilet mit Sauce Tartare und Dillkartoffeln	 A/C/D/G		
Hauptgericht II	Spargelomelette	A/F		
	Salat vom Buffet	externe Listung		
Dessert	Fruchtsalat mit Eis	A/C/G		

Kurzfristige Änderungen in der Menüauswahl vorbehalten !!!

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-Pecan-Paranüsse-Pistazien-Queenslandnuss+Erzeugnisse, L Sellerie+Erzeugnisse, M Senf+Erzeugnisse, N Sesam+Erzeugnisse, O Lupinen+Erzeugnisse, P Weichtiere+Erzeugnisse(Schnecken-Muscheln-Tintenfisch), R Schwefeldioxid(angegebenalsSO2/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 !