

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

## MENÜPLAN

20.01.-31.01.2025

	Mittagessen	Allergien
Montag 20.01.2025	Klare Suppe mit Profiteroles	A,G,C,L
	<b>Haschee Hörnchen</b> 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Dienstag 21.01.2025	Muschelsuppe	A,C,G,L
	<b>Gemüse Gröst'l</b> 	L
	Menüsalat	
Mittwoch 22.01.2025	Brokkolicremesuppe mit Gebäck	A,C,G,L
	<b>Grießauflauf</b> 	A,C,G
	mit Beerenragout	
Donnerstag 23.01.2025	Eintropfsuppe	A,C,G,L
	<b>Karreebraten mit Reis</b> 	A,G,L
	Menüsalat	
Freitag 24.01.2025	Karottencremesuppe	A,G,L
	<b>Fischfilet Natur mit Petersilkartoffeln</b> 	A,C,G,L,D
	Menüsalat	
Montag 27.01.2025	Minestrone	A,C,G,L
	<b>Reisfleisch</b> 	L
	Menüsalat	
Dienstag 28.01.2025	Backerbsensuppe	A,C,G,L
	<b>Käse Makkaroni</b> 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 29.01.2025	Zucchinicremesuppe mit Gebäck	A,C,G,L
	<b>Ofenpfannkuchen</b> 	A,C,G
	mit Kompott	
Donnerstag 30.01.2025	Nudelsuppe	A,C,G,L
	<b>Saftschnitzel vom Huhn mit Erbsenreis</b> 	A,G,L
	Menüsalat	
Freitag 31.01.2025	Knoblauchcremesupe	A,G,L
	<b>Faschierte Laibchen mit Salzkartoffeln</b> 	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

Allergene Nachspeise	Kuchen	A,G,C
	Stritzel	A,C,G
	Joghurt	G