

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

MENÜPLAN

03.02.-14.02.2025

	Mittagessen	Allergien
Montag 03.02.2025	Karfiolcremesuppe	A,G,L
	Pasta mit Tomatensauce 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Dienstag 04.02.2025	Reissuppe	L
	Falafel-Laibchen mit Dip 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 05.02.2025	Gemüsecremesuppe	A,G,L
	Kartoffel alla Carbonara Art 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Donnerstag 06.02.2025	Buchstabensuppe	A,C,G,L
	Geschnetzeltes mit Reis 	
	Menüsalat	
Freitag 07.02.2025	Klare Suppe mit Einlage	A,C,G,L
	Kaiserschmarrn 	A,C,G
	mit Kompott	
Montag 10.02.2025	Selleriecremesuppe	A,G,L
	Kartoffel Würstel-Gulasch 	A,C,G,L
	mit Gebäck	
Dienstag 11.02.2025	Backerbsensuppe	A,C,G,L
	Pasta mit Rahmspinat 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 12.02.2025	Kartoffelcremesuppe mit Gebäck	A,C,G,L
	Apfelnockerl 	A,C,G
	mit Honigjoghurt	
Donnerstag 13.02.2025	Muschelsuppe	A,C,G,L
	Grillkotelette mit Tomatenreis 	A,G,L
	Menüsalat	
Freitag 14.02.2025	Kürbisc cremesuppe	A,G,L
	Welsfilet in Kürbishülle mit Gemüseragout 	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