



MENÜPLAN

Woche 1	MENÜ 1	Allergene	MENÜ 2	Allergene
MO	BIO-Gemüsecremesuppe BIO-Mostviertler Apfelschmarren BIO-Milch	A, G, L A, C, G G	Einmachhuhn Semmelknödel BIO-Apfel	A, G, L A, C –
DI	Rindfleischlasagne dazu Sport Mix Salat Essig-Öl-Dressing Birnenkompott	A, G, L – – –	BIO-Gemüsebouillon Kräutertropfteig Gemüsestrudel BIO-Petersilkartoffeln Joghurt-Kräutersauce	L A, C A, G, L – C, G, M
MI	Eiernockerl BIO-Roter Rübensalat Vanillepudding	A, C, G – G	BIO-Rindsuppe Suppennudeln Zartweizen-Fischpfanne ^o dazu Gärtner Mix Salat Essig-Öl-Dressing	– A, C A, D – –
DO	Hühnerbouillon BIO-Sternchen Fasch. Putenlaibchen im Natursaft Kartoffelpüree BIO-Feinschmecker-Gemüse natur	– A A, C, G, L, M G –	BIO-Nudelaufauf dazu Gärtner Mix Salat Essig-Öl-Dressing Joghurt-Topfencreme	A, C, G – – G
FR	BIO-Grießsuppe Karfiol-Käse-medailleurs BIO-Reis dazu Rahm-Gurkensalat	A, G, L A, C, G – G	Hühnersuppentopf „Großmutter's Art“ BIO-Milchreis Beerenröster	A, C G –

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A – glutenhaltiges Getreide B – Krebstiere C – Ei D – Fisch E – Erdnuss F – Soja G – Milch od. Laktose
H – Schalenfrüchte L – Sellerie M – Senf N – Sesam O – Sulfit, P – Lupinen R – Weichtiere

„–“ keine deklarationspflichtigen allergenen Zutaten



Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria-BIO-Garantie AT-BIO-301 geprüft.



^o) Unsere Fischspeisen, die mit diesem Siegel gekennzeichnet sind, stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742.

