



Ortsgemeinde Plein

in Kooperation mit



HAUS ST. ANTON



Menüplan für die Zeit vom 01.03.2017 bis 29.03.2017

Mittwoch 01. März 2017	Vorspeise	Gemüsesuppe	A,C,G,I
	Hauptspeise	1. Hering in Sahnesoße mit Pellkartoffeln 2. Gebratenes Fischfilet, Pellkartoffeln und Salat	A1,D,G
	Dessert	Käseplatte mit Baguette	A1,G
Mittwoch 08. März 2017	Vorspeise	Tomatensuppe	A,C,G,I
	Hauptspeise	Krautspatzen mit Hähnchenbrustfilet und Salat	A,A1,C,F,G
	Dessert	Orangencreme	A,C,F,G,H
Mittwoch 15. März 2017	Vorspeise	Broccoli Suppe	A,C,G
	Hauptspeise	Kassler, Kartoffeln und Wirsing	A1,G,I,2,6,12
	Dessert	Vanillepudding mit Karamelsoße	A,C,F,G,H,2
Mittwoch 22. März 2017	Vorspeise	Lauchcremesuppe	A1,G,2
	Hauptspeise	Fleischwurstschnitzel mit Käsepanade, Kartoffelpüree und Erbsen mit Möhren	A1,C,G,2,5,6,8, 12
	Dessert	Donauwelle	A1,C,F,G,H
Mittwoch 29. März 2017	Vorspeise	Rindfleischsuppe mit Sago	A,I
	Hauptspeise	Szegediner Gulasch mit Kartoffelknödel	A,A1,1,6,12
	Dessert	Dampfnudeln mit Kirschen und Vanillesoße	A1,C,F,G,H

Ihre **Bestellung** nimmt **Frau Biernat-Thesen** bis jeweils **Montagabend** telefonisch (**06571-969930** oder **0171-1415149**) oder persönlich gerne entgegen.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene Verordnung

Zusatzstoffe	Allergene	
1 mit Farbstoff	A	Gluten haltige Getreide
2 mit Konservierungsstoff	A1	Weizen einschl. Dinkel
3 mit Süßungsmitteln	A2	Roggen
4 enthält eine Phenylalaninquelle	A3	Hafer
5 mit Geschmacksverstärker	A4	Geste
6 mit Antioxidationsmittel	A5	Kamut
7 geschwefelt	B	Krebstiere
8 mit Phosphat	C	Eier
9 geschwärzt	D	Fische
10 gewachst	E	Erdnüsse
11 mit Stabilisatoren	F	Sojabohnen
12 unter Schutzatmosphäre verpackt	G	Milch, Laktose
13 Chinin haltig	H	Schalenfrüchte
	H1	Mandeln
	H2	Haselnüsse
	H3	Walnüsse
	H4	Pistazien
	I	Sellerie
	J	Senf
	K	Sesamsamen
	L	Schwefeldioxid und Sulphite
	M	Lupine
	N	Weichtiere

MITTAGSTISCH