



Ortsgemeinde Plein

in Kooperation mit



HAUS ST. ANTON



Menüplan für die Zeit vom 05. bis 26. Juli 2017

Mittwoch 05. Juli 2017	Vorspeise	Rindfleischsuppe mit Sago	I
	Hauptspeise	Spießbraten, Kartoffelgratin und Salat	A,C,F,G,I
	Dessert	Marmorkuchen	A1,C,G
Mittwoch 12. Juli 2017	Vorspeise	Waldpilzsuppe	A,C,G,I
	Hauptspeise	Fleischwürstchen, Kartoffelsalat und Weißbrot	A,A1,C,F,G,J,11,15
	Dessert	Dampfnudeln mit Kirschen und Vanillesoße	A1,A,C,F,G,H
Mittwoch 19. Juli 2017	Vorspeise	Blumenkohlsuppe	A,A1,G,I
	Hauptspeise	Toast mit Filet und Käse überbacken	A,A1,A2,G,I
	Dessert	Käsespieß mit Trauben	G
Mittwoch 26. Juli 2017	Vorspeise	Rindfleischsuppe	I
	Hauptspeise	Rindfleisch gekocht mit Mehrrettich – Sahne – Soße, Reis und Salat	A,A1,C,G,I
	Dessert	Vanilleeis mit Caramelsoße	A,C,E,F,G,H,1,2

Ihre **Bestellung** nimmt **Frau Petra 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 = Glutenhaltige Getreide	H4 = Kaschunüsse
2 = mit Konservierungsstoff	A1 = Weizen einschl. Dinkel	H5 = Pecannüsse
3 = mit Süßungsmitteln	A2 = Roggen	H6 = Paranüsse
4 = enthält eine Phenylalaninquelle	A3 = Hafer	H7 = Pistazien
5 = mit Geschmacksverstärker	A4 = Gerste	H8 = Macadamianüsse
6 = mit Antioxidationsmittel	A5 = Kamut	I = Sellerie
7 = geschwefelt	B = Krebstiere	J = Senf
8 = mit Phosphat	C = Eier	K = Sesamsamen
9 = geschwärzt	D = Fische	L = Schwefeldioxid und Sulphite
10 = gewachst	E = Erdnüsse	M = Lupine
11 = mit Stabilisatoren	F = Sojabohnen	N = Weichtiere
12 = unter Schutzatmosphäre verp	G = Milch, Lactose	
13 = chininhaltig	H = Schalenfrüchte	
14 = koffeinhaltig	H1 = Mandeln	
15 = Säuerungsmittel	H2 = Haselnüsse	
16 = Emulgator	H3 = Walnüsse	

MITTAGSTISCH