



# Ortsgemeinde Plein

in Kooperation mit



## HAUS ST. ANTON



### Menüplan für die Zeit vom 06.09. bis 27.09.2017

<b>Mittwoch 06. September 2017</b>	<b>Vorspeise</b>	Rindfleischsuppe	I
	<b>Hauptspeise</b>	Paprikaschoten gefüllt mit Hackfleisch und Reis	A,C,I,J
	<b>Dessert</b>	Apfel – Dessert mit Baiserhaube	A1,C,G
<b>Mittwoch 13. September 2017</b>	<b>Vorspeise</b>	Broccolicremesuppe	A,C,G,I
	<b>Hauptspeise</b>	Nudelaufguss mit Broccoli und Hähnchen und Salat	A,A1,A3,C,F,G,I,J,5
	<b>Dessert</b>	Apfelmus	6
<b>Mittwoch 20. September 2017</b>	<b>Vorspeise</b>	Spargelcremesuppe	A,C,G,I
	<b>Hauptspeise</b>	Fleischkäse, Kartoffeln und Kohlrabi	I,J,11,15
	<b>Dessert</b>	Schokoladenpudding	A1-A4,C,F,G,H1-H8
<b>Mittwoch 27. September 2017</b>	<b>Vorspeise</b>	Zwiebelsuppe mit Käse	A1-A4,G
	<b>Hauptspeise</b>	Kotletten mit Kartoffeln und Erbsen mit Möhren	A,A1,C,G
	<b>Dessert</b>	Tropic Götterspeise mit Vanillesoße	A,C,F,G,H

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 = coffeinhaltig	H1 = Mandeln	
15 = Säuerungsmittel	H2 = Haselnüsse	
16 = Emulgator	H3 = Walnüsse	

MITTAGSTISCH