



Ortsgemeinde Plein

in Kooperation mit



HAUS ST. ANTON



Menüplan für die Zeit vom 04.10. bis 25.10.2017

Mittwoch 04.Oktober 2017	Vorspeise		
	Hauptspeise	Bohnensuppe und Flammkuchen	A,A1,C,G,I
	Dessert	Nusskuchen	A1,C,G,H1,H2
Mittwoch 11.Oktober 2017	Vorspeise	Tomatensuppe	A,C,G,I
	Hauptspeise	Hähnchenschenkel, Curryreis und Salat	G,I,J
	Dessert	Nektarinenpudding	A,C,F,G,H
Mittwoch 18.Oktober 2017	Vorspeise	Zucchini – Creme - Suppe	A,C,G,I
	Hauptspeise	Kartoffel – Cordon – bleu mit Gemüse Allerlei und Sauce Hollandaise	C,G,I,2,6,8
	Dessert	Käsekuchen	A1,C,F,G,H
Mittwoch 25.Oktober 2017	Vorspeise	Rindfleischsuppe mit Flädle	A1,C,G,I
	Hauptspeise	Schweinekrustenbraten mit Kartoffelknödel und Sauerkraut	A,A3,C,F,G,I,J,5,6,11,12,15
	Dessert	Trauben – Käse - Spieße	G

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