



# Ortsgemeinde Plein

in Kooperation mit



## HAUS ST. ANTON



### Menüplan für die Zeit vom 04.01. bis 25.01.2017

<b>Mittwoch 04. Januar 2017</b>	<b>Vorspeise</b>	Blumenkohl – Creme - Suppe	A,C,G,I
	<b>Hauptspeise</b>	Kartoffeln, Spinat und Rührei	A,C,G
	<b>Dessert</b>	Vanillepudding mit Caramelsoße	A,C,F,G,H,2
<b>Mittwoch 11. Januar 2017</b>	<b>Vorspeise</b>	Käse – Suppe	A,C,G,I
	<b>Hauptspeise</b>	Hähnchenschenkel, Curryreis mit Balkangemüse und Salat	I,J
	<b>Dessert</b>	Zimt – Bisquitrolle mit Kirschen und Sahne	A1,C,G
<b>Mittwoch 18. Januar 2017</b>	<b>Vorspeise</b>	Sauerkraut - Suppe	A,C,G,I,J
	<b>Hauptspeise</b>	Spaghetti Bolognese mit Rote Bete Salat	A,A1,C,F,G,I,J
	<b>Dessert</b>	Obstsalat	
<b>Mittwoch 25. Januar 2017</b>	<b>Vorspeise</b>	Schwarzwurzel – Suppe	A,C,G,I
	<b>Hauptspeise</b>	Rindsmettwurst mit Kartoffeln und Rosenkohl	A,C,G,I,J
	<b>Dessert</b>	Apfelkuchen vom Blech	A1,C,G

Ihre **Bestellung** nimmt **Frau Petra Biernat-Thesen** bis jeweils Montagabend telefonisch ([06571-969930](tel:06571-969930) oder [0171-1415149](tel: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