

Ortsgemeinde Plein

in Kooperation mit





Menüplan für die Zeit vom 01.02. bis 22.02.2017

0.0:44	Vorspeise	Spargelcremesuppe	A,C,G,I
Mittwoch 01. Februar 2017	Hauptspeise	Fleischkäse mit Kartoffeln und Kohlrabi- Gemüse	A,A1,C,G,I,J,2,6,11
	Dessert	Rote Grütze mit Vanillesoße	A,C,F,G,H
N 4 144	Vorspeise	Graupensuppe mit Gemüse	A,A3,A4,C,F,G,I,J,5
Mittwoch 08. Februar 2017	Februar Hauptspeise Schweineschnitz	Schweineschnitzel mit Rahmsoße, Kroketten und Blumenkohl	A,A1,C,G
2017	Dessert	Schneebälle	A,A1,C,G
Mittwoch	Vorspeise	Rindfleischsuppe	A,A3,C,F,G,I,J,5
15. Februar	Hauptspeise	Rindfleisch gekocht mit Reis und Salat	G,I
2017	Dessert	Käsekuchen	A,A1,C,G
	Vorspeise	Champignonsuppe	A,A1,A2,A3,A4,C,G,
Mittwoch 22. Februar 2017	Hauptspeise	Kartoffeln gefüllt mit Hackfleisch, Bechamelsoße und Käse überbacken mit Salat	A,A1,C,G,J
	Dessert	Faschingskrapfen	A,A1,C,G

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

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		