



Ortsgemeinde Plein

in Kooperation mit



HAUS ST. ANTON



Menüplan für die Zeit vom 03.05.2017 bis 31.05.2017

Mittwoch 03. Mai 2017	Vorspeise	Tomatensuppe	A,C,G,I
	Hauptspeise	Grobe Bratwurst, Kartoffeln Kohlrabigemüse	A1,G,11,15,16
	Dessert	Schokoladenpudding	A1-A4,C,F, G,H1-H8
Mittwoch 010. Mai 2017	Vorspeise	Spargelcremesuppe	A,C
	Hauptspeise	Gyros mit Reis und Salat	A1,G
	Dessert	Götterspeise Tropica mit Vanillesoße	A,C,F,G,H
Mittwoch 17. Mai 2017	Vorspeise	Rindfleischsuppe	I
	Hauptspeise	Schweinebraten mit Semmelknödel und Erbsen mit Möhren	A,A1,A3,C,F,G,I,J
	Dessert	Grießpudding mit Apfelsaft - Vanillesoße	A,C,F,G,H
Mittwoch 24. Mai 2017	Vorspeise	Salatsuppe	A,C,G,I
	Hauptspeise	Hähnchenschnitzel mit Kartoffeln in Rahmsoße und Salat	A1,C,F,G,I,J
	Dessert	Himbeerpudding	A,C,F,G,H,1
Mittwoch 31. Mai 2017	Vorspeise	Broccolicremesuppe	A,C,G
	Hauptspeise	Leberknödel mit Soße, Kartoffeln und Sauerkraut	A1,C,G,I,J
	Dessert	Erdbeer - Bisquitrolle	A1,C,G

Ihre **Bestellung** nimmt **Frau 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 Gluten haltige Getreide
2 mit Konservierungsstoff	A1 Weizen einschl. Dinkel
3 mit Süßungsmitteln	A2 Roggen
4 enthält eine Phenylalaninquelle	A3 Hafer
5 mit Geschmacksverstärker	A4 Geste
6 mit Antioxidationsmittel	A5 Kamut
7 geschwefelt	B Krebstiere
8 mit Phosphat	C Eier
9 geschwärzt	D Fische
10 gewachst	E Erdnüsse
11 mit Stabilisatoren	F Sojabohnen
12 unter Schutzatmosphäre verpackt	G Milch, Laktose
13 Chinin haltig	H Schalenfrüchte
14 Coffein haltig	H1 Mandeln
	H2 Haselnüsse
	H3 Walnüsse
	H4 Pistazien
	I Sellerie
	J Senf
	K Sesamsamen
	L Schwefeldioxid und Sulphite
	M Lupine
	N Weichtiere

MITTAGSTISCH