



Menüplan für KW 42/2020 12.10.2020 - 15.10.2020

HERMANN MARCHETTI
Telefon: 0664/5011951
hermann@marchetti.at

	Menü 1	<i>Allergene</i>	Menü 2	<i>Allergene</i>
Montag, 12.10.2020	Legierte Griessuppe			A,G,L
	Berner Würstel mit Wedges Salat vom Buffet	A,G,L,M,S	Germknödel mit Mohnzucker und Butter	A,C,G
Dienstag, 13.10.2020	Gekochter Tafelspitz mit Röstkartoffel und Krensoße Salat vom Buffet	A,G,L,M	Cremespinat mit Röstkartoffel und Spiegelei Salat vom Buffet	A,C,G,L,M
	Fruchtjoghurt			G
Mittwoch, 14.10.2020	Frittatensuppe			A,C,G,L
	Curryrahmgeschnetzeltes von der Pute mit Reis Salat vom Buffet	A,G,L,M	Karfiol-Käselaiochen mit Kräuter dip Salat vom Buffet	A,C,G,L,M
Donnerstag, 15.10.2020	Schinkenfleckerln Salat vom Buffet	A,C,G,L,M,S	Krautfleckerln Salat vom Buffet	A,C,G,L,M
	Marmorkuchen			A,C,G

Freitags bitten wir euch für die Verpflegung **die Angebote vom Schulbuffet** zu nützen.
Um sicherzustellen, dass ihr nach der 6. Stunde noch die gewünschte Verpflegung bekommt,
bitten wir euch um Vorbestellung bis 9:00 Uhr direkt beim Schulbuffet!
(Keine Bons - nur mit Barzahlung oder Gutscheine)

Der offizielle Buchstabencode für die Allergen-Kennzeichnung:

- A** - für glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B** - für Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** - für Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** - für Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E** - für Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** - für Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** - für Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

- H** - für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** - für Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** - für Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** - für Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O** - für Schwefeldioxid und Sulfite
- P** - für Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R** - für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

- "Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind."
- "Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können."
- "Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden."

Zusatzinformation:

S - Gericht wird mit Schweinefleisch oder daraus gewonnenen Erzeugnissen hergestellt.