



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

Menüplan für KW 03

14.01.2019 - 17.01.2019

	Menü 1	<i>Allergene</i>	Menü 2	<i>Allergene</i>
Montag, 14.01.2019	Hendfilet mit Rahmsoße und Kräuterreis	A,G,L	Gemüseauflauf	A,C,G,L
	Fruchtjoghurt			G
Dienstag, 15.01.2019	Broccolicremesuppe			A,G,L
	Spaghetti "Carbonara" mit Salat	A,C,G,L,M,S	Tomatenomelette mit Salat	C,G,M
Mittwoch, 16.01.2019	Leberkäse mit Kartoffelpüree und Gemüse	A,C,G,L,S	Paprika-Gemüse-Quiche mit Salat	A,C,G,M
	Zitronenkuchen			A,C,G
Donnerstag, 17.01.2019	ABC-Suppe			A,C,G,L
	Schopfbraten mit Semmelknödel	A,C,G,L,M,S	Geröstete Semmelknödel mit Ei dazu Rahmgurkensalat	A,C,G,M

Der offizielle Buchstabencode für die Allergen-Kennzeichnung:

- A** - für glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B** - für Krebstiere und daraus gewonnenen 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.