



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

Menüplan für KW 17 22.04.2019 - 25.04.2019

	Menü 1	<i>Allergene</i>	Menü 2	<i>Allergene</i>
Montag, 22.04.2019	schulfrei			
Dienstag, 23.04.2019	schulfrei			
Mittwoch, 24.04.2019	Backerbsensuppe			A,C,G,L
	Wiener Schnitzel mit Petersilkartoffeln	A,C,G,S	Tomaten-Mozzarella-Nudeln mit Salat	A,C,G,L
Donnerstag, 25.04.2019	Wurstnudeln mit Salat	A,C,G,M,S	Gebackene Champignons mit Soße Tartare	A,C,G
	Schaumrollen			A,C,G

Der offizielle Buchstabencode für die Allergen-Kennzeichnung:

- A - für glutenhaltiges Getreide und daraus gewonne Erzeugnisse
- B - für Krebstiere und daraus gewonnen 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.