



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

Menüplan für KW 50 10.12.2018 - 13.12.2018

	Menü 1	<i>Allergene</i>	Menü 2	<i>Allergene</i>
Montag, 10.12.2018	Kürbiscremesuppe			G
	Rahmgeschnetzeltes mit Nockerln	A,C,G,S	Süßer Reisauflauf mit Kompott	A,C,G
Dienstag, 11.12.2018	Spaghetti "Bolognese" mit Salat	A,C,G,L,O,S	Spinatknödel mit brauner Butter und Salat	A,C,G
	Kirschkuchen			A,C,G
Mittwoch, 12.12.2018	Reissuppe			A,L
	Schweinerückensteak mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln	G,S	Gemüsecurry mit Zartweizen	A,G,L
Donnerstag, 13.12.2018	Asiapfanne vom Huhn mit Reis	A,G,L	Kartoffelstrudel mit Salat	A,C,G,L
	Eisdessert			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.