

Menüplan für KW 25/2021 21.06.2021 - 24.06.2021

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

	Menü 1	<i>Allergene</i>	Menü 2	<i>Allergene</i>
Montag, 21.06.2021	Rindsgulasch mit Semmelknödel	A,C,G,L,M	Semmelknödel auf Pilzragout	A,C,G,L,M
	Salat vom Buffet		Salat vom Buffet	
	Eisdessert			C,G,F,H,O
Dienstag, 22.06.2021	Zucchinicremesuppe			A,C,G,L,M
	Fischstäbchen mit Petersilkkartoffeln und Soße Tartare Salat vom Buffet	A,C,D,G,L,M	Gebackene Mozzarellasticks mit Petersilkkartoffeln und Soße Tartare Salat vom Buffet	A,C,G,L,M
Mittwoch, 23.06.2021	Nudelsuppe			A,C,G,L,M
	Naturschnitzel mit Reis und Kräuterrahmsoße Salat vom Buffet	A,C,G,L,M,S	Spinat-Käsestrudel mit Sauerrahmdip Salat vom Buffet	A,C,G,L,M
Donnerstag, 24.06.2021	Lasagne Salat vom Buffet	A,C,G,L,M,S	Gemüselasagne Salat vom Buffet	A,C,G,L,M
	Frisches Obst			

Freitags bitten wir euch für die Verpflegung **die Angebote vom Schulbuffet** zu nützen.
Um sicherzustellen, dass ihr nach der 5. od. 6. Stunde noch die gewünschte Verpflegung bekommt,
bitten wir euch um Vorbestellung bis 11:00 Uhr direkt beim Schulbuffet!
(Keine Bons - nur mit Barzahlung oder Gutschein)

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.