



## Menüplan für KW 52/2020 21.12.2020 - 23.12.2020

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

<b>Menü 1</b>	<i>Allergene</i>	<b>Menü 2</b>	<i>Allergene</i>
---------------	------------------	---------------	------------------

<b>Montag, 21.12.2020</b>	Kürbiscremesuppe			A,C,G,L,M
	<b>Rindsbraten</b> mit Schupfnudeln und Gemüse Salat vom Buffet	A,C,G,L,M	<b>Schupfnudeln</b> mit Butter, Mohnzucker und Kompott	A,C,G

<b>Dienstag, 22.12.2020</b>	<b>Faschierter Braten</b> mit Püree und Mischgemüse Salat vom Buffet	A,C,G,L,M,S	<b>Nudeln</b> mit Gorgonzolarahmsauce Salat vom Buffet	A,C,G,L,M
	Hexenschäum			G

<b>Mittwoch, 23.12.2020</b>	<b>Hühnerfilet</b> mit Gemüsereis Salat vom Buffet	A,C,G,L,M	<b>Käsespätzle</b> Salat vom Buffet	A,C,G,L,M
	Bananenschnitte			A,C,G,H,O

<b>Donnerstag, 24.12.2020</b>	<b>Heiliger Abend</b>  Das Team vom Schulbuffet wünscht ein frohes und besinnliches Weihnachtsfest!			
-----------------------------------	---	--	--	--

## Ein erfolgreiches und gesundes Jahr 2021!

**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.