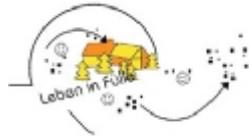




Ortsgemeinde Plein

in Kooperation mit



HAUS ST. ANTON



Menüplan für die Zeit vom 07.06. bis 28.06.2017

Mittwoch 07. Juni 2017	Vorspeise	Champignoncremesuppe	A,C,G,I,J
	Hauptspeise	Nudelauflauf mit Fleischwurst und Salat	A,C,F,G,J,11,15
	Dessert	Nusspudding	A,C,F,G,H
Mittwoch 14. Juni 2017	Vorspeise	Spargelcremesuppe	A,C,G
	Hauptspeise	Cordon Bleu, Kartoffelrösti mit Broccoli und Käse überbacken	A1,G
	Dessert	Obsttorte mit Sahne	A,A1,C,G
Mittwoch 21. Juni 2017	Vorspeise	Graupen – Gemüse - Rindfleischsuppe	I
	Hauptspeise	Fischfilet gebraten mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und Salat	A,A1,C,D,G
	Dessert	Muffins mit Pfirsichen	A1,C,G
Mittwoch 28. Juni 2017	Vorspeise	Rindfleischsuppe mit Maultaschen	I
	Hauptspeise	Rinderroulade mit Kartoffelklößen und Rotkohl	J,6,12
	Dessert	Schwarzwälder Becher	A1,C,G

Ihre **Bestellung** nimmt **Frau Petra Biernat-Thesen** bis jeweils **Montagabend** telefonisch (**06571-969930** oder **0171-1415149**) oder persönlich gerne entgegen.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene Verordnung

Zusatzstoffe	Allergene	
1 = mit Farbstoff	A = Glutenhaltige Getreide	H4 = Kaschunüsse
2 = mit Konservierungsstoff	A1 = Weizen einschl. Dinkel	H5 = Pecannüsse
3 = mit Süßungsmitteln	A2 = Roggen	H6 = Paranüsse
4 = enthält eine Phenylalaninquelle	A3 = Hafer	H7 = Pistazien
5 = mit Geschmacksverstärker	A4 = Gerste	H8 = Macadamianüsse
6 = mit Antioxidationsmittel	A5 = Kamut	I = Sellerie
7 = geschwefelt	B = Krebstiere	J = Senf
8 = mit Phosphat	C = Eier	K = Sesamsamen
9 = geschwärzt	D = Fische	L = Schwefeldioxid und Sulphite
10 = gewachst	E = Erdnüsse	M = Lupine
11 = mit Stabilisatoren	F = Sojabohnen	N = Weichtiere
12 = unter Schutzatmosphäre verp	G = Milch, Lactose	
13 = chininhaltig	H = Schalenfrüchte	
14 = coffeinhaltig	H1 = Mandeln	
15 = Säuerungsmittel	H2 = Haselnüsse	
16 = Emulgator	H3 = Walnüsse	

MITTAGSTISCH