Frisch & Gsund´s
Herbert Riesel
Schulstraße 30
8081 Heiligenkreuz Am Waasen
0660/4363766

MENÜPLAN KW 44/45

27.10.-06.11.2026

	Mittagessen	Allergien
Dienstag 27.10.2026	Nudelsuppe	A,C,G,L
	Würstel Gulasch	A,C,G,L
	mit Gebäck	
Mittwoch 28.10.2026	Kürbiscremesuppe	A,C,G,L
	Saftschnitzel mit Fusili	A,C,G,L
	Menüsalat	
Donnerstag 29.10.2026	Backerbsensuppe	A,C,G,L
	Gemüsestrudel mit Dip	A,G,C
	Menüsalat	
Freitag 30.10.2026	Knoblauchcremesuppe	A,C,G,L
	Kaiserschmarrn	A,C,G,L,D
	mit Kompott	
Montag 02.11.2026	Kohlrabicremesuppe	A,C,G,L
	Pasta mit Tomatensauce	A,G,L
	Menüsalat	
Dienstag 03.11.2026	Muschelsuppe	A,C,G,L
	Grillkotelette mit Salzkartoffeln	A,C,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 04.11.2026	Hühnersuppe	A,C,G,L
	Milchreisauflauf	A,C,G,L
	mit Fruchtsauce	
Donnerstag 05.11.2026	Reissuppe	A,C,G,L
	Wikinger Eintopf mit Nudeln	A,C,G,L
	Menüsalat	
Freitag 06.11.2026	Gemüsecremesuppe	A,G,L
	Welsfilet in Kräuterkruste mit Kartoffel-Kürbisgemüse	A,C,G
	Menüsalat	

*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 (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
*Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung			
A	Glutenhaltiges Getreide	H	Nüsse/Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Ei	M	Senf
D	Fisch	N	Sesam
E	Erdnuss	O	Sulfite
F	Soja	P	Lupinen
G	Milch bzw .Laktose	R	Weichtiere