

Menüplan von 19.2. bis 23.2.2018

Zemann Betriebsverpflegung

Menü I € 5,50

Menü II € 5,00

Montag

Schw. Rückensteak mit Tomaten, Käse gratiniert, Braterdäpfel und Salat GM *oder* Mais Blinis auf Rahmgemüse mit grünem Salat ACGM

Dienstag

Frittatensuppe ACGL / € 1,50
Karree Braten mit Sauerkraut und Semmelknödel ACGM *oder* Couscous – Gemüselaibchen mit Basilikumsauce u. grünem Salat GM

Mittwoch

Spinatcremesuppe GL / € 1,50
Schw. Rahmgulasch mit Nockerl und Salat ACGM *oder* Topfenknödel in Butterbrösel mit Apfelmus ACGM

Donnerstag

Selleriecremesuppe GL / € 1,50
Brathendl mit Petersilerdäpfel und Salat M *oder* Erdäpfelpuffer mit Knoblauch -Kräuterdip, Salat ACGM

Freitag

Mit Möhren gespickte Hühnerbrust auf Kräutersauce, Gemüse, Reis und Salat GM *oder* Tortellini in Tomatensauce mit grünem Salat ACM

A-Glutenhaltige Getreide, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Soja, G-Milch oder Lactose, H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere

-
- 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.

Zemann Walter, Eumigstraße 6, 8753 Fohnsdorf, +43 660 4042440,
www.zemann-betriebsverpflegung.at / wzemann@gmail.com