

Menüplan von 20.11. bis 24.11.2017

Zemann Betriebsverpflegung

Menü I € 5,50

Menü II € 5,00

Montag

Gebackene Hühnerkeule auf *oder* Zucchini-puffer mit Kirschtomaten
Rahmgemüse, Reis und Salat ACGM Kräuterdip u. Salat ACGM

Dienstag

Fleisch Palatschinke an *oder* Gemüselaiichen an Kürbisragout
Champignonsauce mit Salat ACGM mit grünem Salat ACGM

Mittwoch

Erdäpfelcremesuppe GL / € 1,50
Schw. Filet an Pfefferrahmsauce *oder* Topfenschmarrn mit
mit Kroketten, Gemüse u. Salat ACGM Kompott ACG

Donnerstag

Faschierte Laibchen mit *oder* Fettuccine mit Rahmblattspinat
Püree und grünem Salat CGM und Salat ACG

Freitag

Pariser Schnitzel mit Petersil- *oder* Käseomelette mit Erdäpfel
erdäpfel und Salat ACGM und Salat ACGM

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