

WOCHENPLAN-ARBEITERESSEN

Vom 29. Juli bis 02. August 2024

<u>Montag:</u>	Tagessuppe Salat vom Buffet Paprika-Hühnerkeule mit roter Paprika-Sauce und Basmati Reis
<u>Dienstag:</u>	Salat vom Buffet Champignon-Rahmschnitzel mit Ofenkartoffel Dessert
<u>Mittwoch:</u>	Tagessuppe Salat vom Buffet Hausburger mit Pommes frites
<u>Donnerstag:</u>	Salat vom Buffet hausgemachte Zillertaler Käsespätzle Dessert
<u>Freitag:</u>	Tagessuppe Salat vom Buffet Lachsschnitte mit Sauce Bernaise, Buttergemüse und Petersilien Erdäpfel

„Solange der Vorrat reicht!“

In unserer Küche arbeiten wir mit allen 14 Allergenen Stoffen, daher ist eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen!

Allergenkennzeichnung

A – Glutenhaltiges Getreide

B – Krebstiere

C – Eier

D – Fische

E – Erdnüsse

F – Sojabohnen

G – Milch (einschließlich Laktose)

L – Sellerie

M – Senf

N – Sesamsamen

O – Schwefeldioxid und Sulfite

(Konzentration >10 mg/kg oder 10mg/l)

P – Lupinen