

MENÜPLAN

17.06. – 23.06.2019 (KW 25)



Mehr
Generationen
Haus

Kinder

Erwachsene

Montag, 17.06.2019:	
- Nudel-Gemüse-Suppe (b, fW, g) - Apfel-Quark-Auflauf mit Vanillesoße (e,1)	- Nudel-Gemüse-Suppe (b, fW, g) - Apfel-Quark-Auflauf mit Mandeln (e, fW, g, aM) dazu Vanillesoße (e,1) - Erdbeerdessert (e)
Dienstag, 18.06.2019:	
- Hähnchenbrust Hawaii (e, 2) mit Kokosreis und Salat (j) - Ananascreme (e)	<i>Menüpreis EUR 7,50</i> - Zucchini cremesuppe (b, e, fW) - Hähnchenbrust Hawaii (e, 2) mit Kokosreis und Salat (j) - Ananascreme (e)
Mittwoch, 19.06.2019:	
- Rahmgeschnetztes mit Kroketten (e, fW, g) und Salat - Obstsalat	<i>Menüpreis EUR 7,50</i> - Kürbis-Ingwer-Suppe (e) - Rahmgeschnetztes mit Kroketten (e, fW, g) und Salat - Obstsalat <i>Auf Wunsch im Anschluss: Kaffee und Kuchen</i>
Donnerstag, 20.06.2019:	
Fronleichnam MGH-Tagesküche geschlossen	
Freitag, 21.06.2019:	
Brückentag MGH-Tagesküche geschlossen	

Zusatzstoffe die enthalten sein können:

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. gewachst, 8. Süßungsmittel, 9. Phosphat, 10. koffeinhaltig, 11. chininhaltig, 12. Phenylalaninquelle

Allergene, die in den verwendeten Lebensmitteln enthalten sein können:

a) Schalenfrüchte (aH = Haselnuss, aM = Mandel, aC = Cashew, aPi = Pistazie, aPe = Pecanuss, aPa = Paranuss, aMa = Macadamia), b) Sellerie, c) Erdnüsse, d) Soja, e) Milch, f) Glutenhaltiges Getreide (fW = Weizen, fR = Roggen, fG = Gerste, fH = Hafer, fD = Dinkel, fK = Kamut), g) Eier, h) Fisch, i) Weichtiere (z.B. Schnecken), j) Senf, k) Senfsamen, l) Lupinen, m) Krebstiere, n) Schwefeldioxid und Sulfite

- Änderungen des Speiseplanes vorbehalten –

MehrGenerationenHaus Binsfeld: Untere Dorfstr. 20, 97450 Arnstein-Binsfeld

Telefon: 09360/993446; **E-Mail:** mgh-kueche@binsfeld-ufr.de; **Internet:** www.mgh.binsfeld-ufr.de

Träger: Johannesverein Binsfeld e.V.