

Beispiel für den Entwurf eines Menüplans mit Allergenkennzeichnung

1. Woche

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Jause	Obst, Joghurt + Müsli, gem. Brot, Marmelade, Butter	gem. Brot, Marmelade, Butter, Honig, gem. Obst	gem. Obst Joghurt, gem. Brot Marmelade	gem. Obst, Joghurt, gem. Brot, Marmelade	gem. Obst, Marmelade, Butter, Honig, gem. Brot
	Allergene: A/G	Allergene: A/G	Allergene: A/G	Allergene: A/G	Allergene: A/G
Mittagessen	Safran Risotto mit Thunfisch, gem. Salat, Obst	Rindsgulasch mit Polenta, gem. Salat, Vanillepudding	Schlutzkrapfen, gem. Salat, gem. Obst	Kalbsbraten mit Kartoffel, Gemüse, gem. Salat, gem. Obst	Kartoffelnocken mit Tomatensauce, gem. Salat, Käseteller, Obst
	Allergene: D/L	Allergene: A/G	Allergene: A/C/G	Allergene: A/G	Allergene: A/C/G

Die Allergene sind nicht den einzelnen Komponenten sondern der jeweiligen Kategorie (Jause/Mittagessen) zugeordnet

Abkürzungen der Allergene:

A	Glutenhaltiges Getreide	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Eier	M	Senf
D	Fisch	N	Sesamsamen
E	Erdnüsse	O	Schwefeldioxid u. Sulfit
F	Soja	P	Lupinen
G	Milch	R	Weichtiere

(individuelle Zusatzstoffkennzeichnung ergänzen)

Erstellt von: Rieder Helene Maria

Datum: 30/08/2016

Unterschrift: Rieder Helene Maria

Beispiel für den Entwurf eines Menüplans mit Allergenkennzeichnung

2. Woche

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Jause	Obst, Schinken, gem. Brot, Marmelade, Butter	gem. Brot, Marmelade, Butter, Honig, gem. Obst	gem. Obst, Joghurt + Müsli, gem. Brot Marmelade, Butter	gem. Obst, gem. Brot, Bananenmilch Marmelade, Butter	gem. Obst, Joghurt + Müsli, Butter, Honig, gem. Brot
	Allergene: A/G	Allergene: A/G	Allergene: A/G	Allergene: A/G	Allergene: A/G
Mittagessen	Gem. Salat, Vollkornspaghetti mit Tomatensauce, Schokopudding	gem. Salat, Reisfleisch mit Parmesan, Joghurt	Gemüsecremesuppe, Kaiserschmarrn + Preiselbeeren und Apfelkompott	gem. Salat, Wienerschnitzel, Kartoffelsalat, gem. Obst	gem. Salat, Fischfilet mit frischen Kräutern, Kartoffel, Tiramisu
	Allergene: A/C/G	Allergene: A/G/L	Allergene: A/C/G/L	Allergene: A/C/D/E/G/M	Allergene: A/D/G

Die Allergene sind nicht den einzelnen Komponenten sondern der jeweiligen Kategorie (Jause/Mittagessen) zugeordnet

Abkürzungen der Allergene:

A	Glutenhaltiges Getreide	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Eier	M	Senf
D	Fisch	N	Sesamsamen
E	Erdnüsse	O	Schwefeldioxid u. Sulfit
F	Soja	P	Lupinen
G	Milch	R	Weichtiere

(individuelle Zusatzstoffkennzeichnung ergänzen)

Erstellt von:

Datum:

Unterschrift:

Rieder Helene Maria

Beispiel für den Entwurf eines Menüplans mit Allergenkennzeichnung

3. Woche

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Jause	Obst, Schinken, gem. Brot, Marmelade, Butter	gem. Brot, Marmelade, Butter, Honig, gem. Obst.	gem. Obst, Joghurt + Müsli, gem. Brot Marmelade, Butter	gem. Obst, gem. Brot, Bananenmilch Marmelade, Butter	gem. Obst, Joghurt + Müsli, Butter, Honig, gem. Brot
	Allergene: A/G	Allergene: A/G	Allergene: A/G	Allergene: A/G	Allergene: A/G
Mittagessen	Gem. Salat, Vollkornspaghetti mit Tomatensauce, Schokopudding	gem. Salat, Relsfleisch mit Parmesan, Joghurt	Gemüsecremesuppe, Kaiserschmarrn + Preiselbeeren und Apfelkompott	gem. Salat, Wienerschnitzel, Kartoffelsalat, gem. Obst	gem. Salat, Fischfilet mit frischen Kräuter, Kartoffel, Tiramisu
	Allergene: A/C/G	Allergene: A/G/L	Allergene: A/C/G/L	Allergene: A/C/D/E/G/M	Allergene: A/D/G

Die Allergene sind nicht den einzelnen Komponenten sondern der jeweiligen Kategorie (Jause/Mittagessen) zugeordnet

Abkürzungen der Allergene:

A	Glutenhaltiges Getreide	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Eier	M	Senf
D	Fisch	N	Sesamsamen
E	Erdnüsse	O	Schwefeldioxid u. Sulfit
F	Soja	P	Lupinen
G	Milch	R	Weichtiere

(individuelle Zusatzstoffkennzeichnung ergänzen)

Erstellt von: Rieder Helene Maria

Datum: 30/08/2016

Unterschrift: Rieder Helene Maria

Beispiel für den Entwurf eines Menüplans mit Allergenkennzeichnung

4. WOCHE

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Jause	Obst, Joghurt, gem. Brot, Marmelade, Butter	gem. Brot, Marmelade, Butter, Honig, gem. Obst	gem. Obst, Joghurt + Müsli, gem. Brot Marmelade, Butter	gem. Obst, gem. Brot, Marmelade, Butter	gem. Obst, Bananenmilch, Butter, Honig, gem. Brot
	Allergene: A/G	Allergene: A/G	Allergene: A/G	Allergene: A/G	Allergene: A/G
Mittagessen	gem. Salat, Kartoffelgulasch mit Semmel, Apfelkompott mit Haferflocken	gem. Salat, Nudel mit Schinken, Sahne, Parmesan, Fruchtsalat	Überraschungsmenü	gem. Salat, Käse - Spinatnocken, Vanillepudding	gem. Salat, Nudel mit Tunfischsauce, gem. Obst
	Allergene: A/G	Allergene: A/G	Allergene:	Allergene: A/C/G	Allergene: A/D/

Die Allergene sind nicht den einzelnen Komponenten sondern der jeweiligen Kategorie (Jause/Mittagessen) zugeordnet

Abkürzungen der Allergene:

A	Glutenhaltiges Getreide	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Eier	M	Senf
D	Fisch	N	Sesamsamen
E	Erdnüsse	O	Schwefeldioxid u. Sulfid
F	Soja	P	Lupinen
G	Milch	R	Weichtiere

(individuelle Zusatzstoffkennzeichnung ergänzen)

Erstellt von:

Datum:

Unterschrift:

Rieder Helene Maria

Beispiel für den Entwurf eines Menüplans mit Allergenkennzeichnung

5. WOCHE

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Jause	Obst, gem. Brot, Marmelade, Butter, Honig	gem. Brot, Marmelade, Butter, Joghurt, gem. Obst	gem. Obst, Schinken, gem. Brot, Marmelade, Butter	gem. Obst, gem. Brot, Marmelade, Butter Joghurt + Müsli	gem. Obst, Bananenmilch, Butter, Marmelade, gem. Brot
	Allergene: A/G	Allergene: A/G	Allergene: A/G	Allergene: A/G	Allergene: A/G
Mittagessen	gem. Salat, Spinatspätzle mit Parmesan, Topfcreme mit Früchten	gem. Salat, Truthahngeschnetzeltes mit Reis, gem. Obst	gem. Salat, Nudel mit Gemüsesauce, Eiweißkuchen	Blumenkohlcremsuppe, Pizza mit Mais - Schinken, Apfelkompott	gem. Salat, Fisch natur, Prinzesskartoffel mit Gemüse, gem. Obst
	Allergene: A/C/G	Allergene: A/G	Allergene: A/C/G	Allergene: A/G/I	Allergene: C/D/G/I

Die Allergene sind nicht den einzelnen Komponenten sondern der jeweiligen Kategorie (Jause/Mittagessen) zugeordnet

Abkürzungen der Allergene:

A	Glutenhaltiges Getreide	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Eier	M	Senf
D	Fisch	N	Sesamsamen
E	Erdnüsse	O	Schwefeldioxid u. Sulfit
F	Soja	P	Lupinen
G	Milch	R	Weichtiere

(individuelle Zusatzstoffkennzeichnung ergänzen)

Erstellt von: Rieder Helene Maria

Datum: 30/08/2016

Unterschrift: Rieder Helene Maria

Beispiel für den Entwurf eines Menüplans mit Allergenkennzeichnung

6. WOCHE

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Jause	Obst., gem. Brot, Marmelade, Butter, Honig	gem. Brot, Marmelade, Bananenmilch, Butter, gem. Obst	gem. Obst, Schinken, gem. Brot, versch. Käse, Marmelade, Butter	gem. Obst, gem. Brot, Marmelade, Butter Joghurt + Müsli	gem. Obst, Joghurt + Müsli, Butter, Marmelade, gem. Brot
	Allergene: A/G	Allergene: A/G	Allergene: A/G	Allergene: A/G	Allergene: A/G
Mittagessen	gem. Salat, Knödel-bis mit Käsesauce, Schokopudding	gem. Salat, Fleischkrapfen mit Kartoffel und Gemüse, gem. Obst	Gemüsesuppe, Buchteln mit Vanillesauce, Apfelkompott	gem. Salat, Lasagne im Rohr, Fruchtsalat	gem. Salat, Spinatomelett, gem. Obst
	Allergene: A/C/G	Allergene: A/C/G	Allergene: A/C/G/L	Allergene: A/G/L	Allergene: A/C/G

Die Allergene sind nicht den einzelnen Komponenten sondern der jeweiligen Kategorie (Jause/Mittagessen) zugeordnet

Abkürzungen der Allergene:

A	Glutenhaltiges Getreide	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Eier	M	Senf
D	Fisch	N	Sesamsamen
E	Erdnüsse	O	Schwefeldioxid u. Sulfid
F	Soja	P	Lupinen
G	Milch	R	Weichtiere

(individuelle Zusatzstoffkennzeichnung ergänzen)

Erstellt von:

Datum:

Unterschrift:

Rieder Helene Maria