WOCHENMENÜPLAN

25.03.2024 - 29.03.2024

WERXKUCHL
ZUM ALTEN WASSERTURM

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE *Allergene*	Rindsuppe mit Leberknödel A, C, F, L, M	Selleriecremesuppe A, F, G, L	Kokos-Curry-Suppe A, F, L, M, O	Klare Gemüsesuppe mit Schnittlauch-Topfennockerl A, C, F, G, L, M	Paradeissuppe mit Reis A, F
MENÜ 1 *Allergene*	Chili con Carne, dazu Reis A, F, L, M, O, X	Schweinsgeschnetzeltes "Züricher Art", dazu Brat-erdäpfel und Salat A, F, G, L, M, O, X	Rindschnitzel mit Speck-Pilzsauce und Teigwaren, dazu Salat A, C, F, G, L, M, O, X	Gebratene Augsburger mit Dillrahmfisolen, dazu Landbrot A, F, G	Gebackener Seefisch mit Sauce Tartare, dazu Salat A, C, D, G, M
MENÜ 2 *Allergene*	Erdäpfelpuffer mit pikanter Knoblauchsauce, dazu Salat C, G, M	Paradeisrisotto mit gebratener Zucchini und Rucola G, L, M, O, X	Gebackene Briespitzen auf Blattsalat mit Preiselbeer-Dressing A, G	Cremespinat mit Erdäpfel-schmarrn und Eierspeise A, C, F, G	Mohnnudeln mit Kompott A, C, G
MENÜ 3 *Allergene*	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
WOCHENANGEBOT *Allergene*	Gebratene Hühnerbrust mit Paradeiser und Mozzarella überbacken, dazu Nockerl A, C, G				
NACHSPEISE *Allergene*	Muffin oder Obst A, C, G	Fru-Fru oder Obst G	Tortenecken oder Obst A, F, G, H	Ostergabe oder Obst F, G, H	Obst

Alle Menüs sind inkl. Suppe und Nachspeise | Haftungsausschluss bzgl. Kreuzkontamination | Änderungen vorbehalten

Vegetarische Speise

Vegane Speise

Allergene - Allergeninformation gemäß „Codex-Empfehlung“

A - Glutenhaltiges Getreide
B - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
C - Ei und Eierzeugnisse
D - Fisch und Fischerzeugnisse
E - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F - Soja und Sojaerzeugnisse
G - Milch und Milcherzeugnisse
H - Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
L - Sellerie und Sellerieerzeugnisse
M - Senf und Senferzeugnisse
N - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
O - Schwefeldioxid und Sulfite
P - Lupine und Lupineerzeugnisse
R - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
X - Alkohol