WOCHENMENÜPLAN

01.04.2024 - 05.04.2024

WERXKUCHL
ZUM ALTEN WASSERTURM

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE *Allergene*		Milchrahmsuppe A, F, G, L, M	Rindsuppe mit Schöberl A, C, F, L, M	Bärlauchcremesuppe mit Croûtons A, F, G, H	Klare Gemüsesuppe mit Nudeln A, C, F, L, M
MENÜ 1 *Allergene*	***Wir wünschen ein frohes Osterfest!***	Erdäpfelgulasch mit Burenwurst, dazu Landbrot A, F	Tellerlinsen mit Speck und Semmelknödel A, C, F, L, M, O	Rindsroulade mit Teigwaren A, C, F, G, M, O, X	Gebackene Blunzenradln mit Erdäpfel-Vogerlsalat A, C, G, O
MENÜ 2 *Allergene*		Vegetarische Köttbullar in Rahmsauce, dazu Preiselbeeren und Erdäpfeln A, C, F, G, M	Vegane Gemüsefleckerl, dazu Salat A	Burgenländischer Krautstrudel mit Kräuter-Sauce, dazu Salat A, C, F, G	Scheiterhaufen mit Apfelmus A, C, F, G, H, N, X
MENÜ 3 *Allergene*		Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck			
WOCHENANGEBOT *Allergene*		Gebratener Zander auf Paprikasauce, dazu Tarhonya und Salat A, C, D, G			
NACHSPEISE *Allergene*		Obstgarten oder Obst G	Bio-Müsli-Riegel oder Obst A, E, H, N	Schoko-Birnen-Kuchen oder Obst A, C, F, G	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