

WOCHENMENÜPLAN

06.05.2024 - 10.05.2024



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE <i>Allergene</i>	Klare Suppe mit Gemüsenockerl  A, C, F, G, L, M	Rindsuppe mit Kaspressknödel A, C, F, G, L, M	Alt Wiener Erdäpfelsuppe A, F, L, M	<p><i>Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag!</i></p>	<p><i>Wir wünschen Ihnen einen erholsamen Fenstertag!</i></p>
MENÜ 1 <i>Allergene</i>	Gebratene Hühnerbrust mit Limettensauce, dazu Teigwaren A, C, F, G, O, X	Gebackenes Schweinsschnitzel mit Reis, dazu Salat A, C, G, O	Boeuf Stroganoff mit Spätzle A, C, F, G, L, M, O, X		
MENÜ 2 <i>Allergene</i>	Erdäpfeltaschen mit Frischkäse- Broccoli-Fülle auf Bio-Sommer- salat  C, G, M	Topfenstrudel mit Vanillesauce  A, C, F, G, X	Vollkorn-Spaghetti aglio e olio, dazu Salat A 		
MENÜ 3 <i>Allergene</i>	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
WOCHENANGEBOT <i>Allergene</i>	Spargel mit Sauce Hollandaise, Rohschinken und Erdäpfel A, C, F, G, M				
NACHSPEISE <i>Allergene</i>	Mannerschnitten oder Obst A, F, G, H	Bio-Fruchtjoghurt oder Obst A, G, H	Diverse Mehlspeisen oder Obst A, C, E, F, G, H		

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