

WOCHENMENÜPLAN

30.09.2024 - 04.10.2024

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE <i>Allergene</i>	Klare Gemüsesuppe mit Bio-Buchstaben A, L, M  	Rindsuppe mit Grießnockerl A, C, L, M	Knoblauchcremesuppe mit Croûtons A, F, G 	Rindsuppe mit Backerbsen A, C, G, L, M	Paprizierte Krautsuppe A, F, L, M  
MENÜ 1 <i>Allergene</i>	Grammelknödel mit Sauerkraut A, C, F, G, H, L, M, O, X	Halbes, gefülltes Brathuhn, dazu Salat A, C	Spaghetti Bolognese mit Parmesan, dazu Salat A, C, F, G	Schweinespieße mit Pfeffersauce und Reis, dazu Salat A, G, L, M, O, X	Ofenkartoffel mit Rahm, Speck und Jungzwiebel auf buntem Salat G
MENÜ 2 <i>Allergene</i>	Vegane Krautfleckerln mit Salat A  	Marinierter Tofu auf Chinakohl-Erbsschoten-Gemüse, mit Chilisauce A, F, N  	Gedämpfter Karfiol mit Polonaise (Butterbrösel und gehackten Eiern), dazu Salat A, C, F, G 	Erdäpfel-Pilzauflauf, dazu Salat A, C, G, L 	Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster A, C, G, X 
MENÜ 3 <i>Allergene</i>	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
WOCHENANGEBOT <i>Allergene</i>	Gebackenes Beiried mit Petersilienerdäpfel, dazu Salat A, C, G, M, O				
NACHSPEISE <i>Allergene</i>	Müsliriegel oder Obst A, E, G, H	Vegane Zitronen-Schnitte oder Obst A  	Actimel oder Obst G	Apfel-Streuselkuchen oder Obst A, C, 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