

WOCHENMENÜPLAN

21.10.2024 - 25.10.2024



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE <i>Allergene</i>	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles A, C, L, M	Süßkartoffelsuppe L, M	Rindsuppe mit Grießnockerl A, C, L, M	Geflügelcremesuppe mit Erbsen A, C, F, G, L	Gulaschsuppe L, M
MENÜ 1 <i>Allergene</i>	Berner Würstel mit Pommes frites und Zwiebelsenf, dazu Salat G, M	Hühnerragout mit Paprika, dazu Reis und Salat A, G	Stroganoff vom Rind, dazu Spätzle A, C, G, L, M, O, X	Lasagne Bolognese, dazu Salat A, C, G, L, M	Selchripperl mit Sauerkraut und Erdäpfeln A, L, M
MENÜ 2 <i>Allergene</i>	Penne Napoli mit Grana, dazu Salat A, C, G	Kichererbsen-Erdäpfelpfanne, dazu Salat 	Cremespinat mit Röstitaler und Eierspeise A, C, F, G	Gebackene vegane Schnitzel mit Naturreis, dazu Salat A, F	Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagobers A, F, G, H, X
MENÜ 3 <i>Allergene</i>	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
WOCHENANGEBOT <i>Allergene</i>	Gegrillter Fischsteller mit Kräuterbutter, dazu Safranreis und Salat A, B, D, G				
NACHSPEISE <i>Allergene</i>	Fru-Fru oder Obst G	Milka Tender oder Obst A, C, F, G, H	Diverse Mehlspeisen oder Obst A, C, G, X	Schoko-Croissant oder Obst A, C, 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