





# WOCHENMENÜPLAN

28.10.2024 - 01.11.2024



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>SUPPE</b> <i>Allergene</i>	Grünkohlsuppe mit Erdäpfel A  	Klare Gemüsesuppe mit 5-Korn-Nockerl A, C, G, L, M 	Asiatische Gemüsesuppe mit Hühnerfleisch A, F, L, M	Kürbiscremesuppe A, G, L, M 	<i>Wir wünschen einen erholsamen Feiertag!</i>
<b>MENÜ 1</b> <i>Allergene</i>	Chili con Carne, dazu Gebäck A, L, M, O, X	Gebackenes Surschnitzel mit Reis, dazu Erdäpfelsalat A, C, G	Grenadiermarsch mit Salat A, C, L, M	Hirschragoût mit Preiselbeer-Moosbeerkompott und Kroketten A, C, G, L, M, O, X	
<b>MENÜ 2</b> <i>Allergene</i>	Cannelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt, dazu Melanzani-sugo und Salat A, C, G 	Gemüsebeuschel mit Semmelknödel A, C, G, L, M, O 	Rosmarinerdäpfel mit Landfrischkäse, Salsa-Dip und Salat C, G, H 	Gebackene Apfelradln mit Zimtucker A, G 	
<b>MENÜ 3</b> <i>Allergene</i>	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
<b>WOCHENANGEBOT</b> <i>Allergene</i>	Gebratener Wels auf Kren-Wurzelgemüse, dazu Erdäpfel D, L, M, O				
<b>NACHSPEISE</b> <i>Allergene</i>	Schokoriegel oder Obst A, F, G, H	Donut oder Obst A, F, G	Marmorkuchen oder Obst A, C, G, X	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