



SPEISEPLAN Mittag

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Christi Himmelfahrt	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Knoblauch-suppe A G L	Rindsuppe mit Einlage A C G L	Legierte Hirsesuppe C G L	Rindsuppe mit Quinoadlaibchen A C L	Schwarzwurzel- suppe A G L	Tagessuppe A C G L	Sesam- Schöbelsuppe A C G L
Menü 1	Reisfleisch mit Salat A	Geselchtes mit Kartoffel und Sauerkraut O	Milchrahm- strudel mit Vanillesauce C G O	Surbraten mit Semmelknödel und Frühkrautsalat A C G	Fischstäbchen mit Reis und Kartoffelsalat A C D M	Pasta asciutta mit Salat A L	Kalbsvögel in Rahmsauce mit Spätzle und Salat A G L
Menü 2	Topfenknödel mit Beerenröster A C G	Polentapizza mit Salat G L	Berner Würst'l mit Stampfkartoffel und Salat G L	Spinat- Strudel mit Schafkäse und Kartoffel A C G	Ödenburger Nudelaufauf mit Kompott A C G O	Gemüse- laibchen mit Tomatensauce, Kartoffel und Salat A C G L	Marillenknödel mit Butterbrösel A C G
Schon- kost Diabetiker	Eiernudeln mit Salat A C G	Haferflocken- laibchen mit Kräuterdip und Salat A C G	Topfenlasagne mit Erdbeersauce A C G	Putenschnitzel in Kräuter- rahmsauce mit Spätzle und Salat A G L	Broccoliaufauf mit Kartoffel und Salat A C G	Quinoapfanne mit Gemüse, Salat A C G	Hühnerfilet natur mit Kartoffel und Gemüse L
Nachtisch	Obst	Mehlspeise A C G H	Frucht- joghurt G	Schwarzwälder- schnitte A C H	Obst	Kekse A G	Topfen- Pfirsichschnitte A C G

Datum 06.05.-12.05.2024

Folgende Allergene werden gekennzeichnet

Woche 19 I

Glutenhaltiges Getreide A
Krebstiere B
Lupinen P

Ei C
Fisch D
Weichtiere R

Erdnuss E
Soja F

Milch, Laktose G
Schalenfrüchte H

Sellerie L
Senf M

Sesam N
Sulfite O

Herkunftsländer: Milchprodukte, Rind-, Schweine-, Kalbfleisch, Wild: Ö / Eier: OÖ / Geflügel: EU

Das Küchenteam wünscht guten Appetit!