

Speiseplan vom 22.05.-26.05.2023

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<u>Menü I</u> Züricher Putengeschnetzeltes GA mit Bio-Spiralen GA dazu Chinakohlsalat mit Sonnenblumenkerne	<u>Menü I</u> MSC-Hoki-Fischfilet "Müllerin Art" AD dazu Paprika-Rahmdip GA mit BIO-Dinkelreis A	<u>Menü I</u> Zucchiniplätzchen GAC mit Tomatendip und Bio-Erdäpfel G	<u>Menü I</u> Puszta-Laibchen vom Geflügel GACM mit Bio- Karottengemüse G und Bio-Erdäpfelpüree G	<u>Menü I</u> Überbackene Gemüsefleckerl GACL dazu roter Bio- Rübensalat
<u>Menü II</u> Gemüse-Spätzle- Pfanne AC mit Puszta-Salat	<u>Menü II</u> Überbackene Putenschinkenfleckerl GACF mit Tomatendip dazu Eisbergsalat	<u>Menü II</u> Gebratene Hühnerkeule A mit Bio-Reis und Erbsen G dazu grüner Salat	<u>Menü II</u> Gemüsebällchen C mit Knoblauchdip GA und Bio-Erdäpfel mit Paprika GG	<u>Menü II</u> Grießkoch nach Oma's Art GA mit Weichselragout und Bio-Milch G
<u>Dessert</u> Limonenjoghurt G	<u>Dessert</u> Obst	<u>Dessert</u> Nougatpudding mit Bio-Milch GH	<u>Vorspeise</u> Gemüsesuppe mit Bio- Frittaten GACFL	<u>Dessert</u> Obst
<u>Jause</u> Ur-Spitz AF mit laktosefreiem Edamer G sowie Essiggurken	<u>Jause</u> Meterbrot AF mit Butter G und eine Nektarine	<u>Jause</u> Semmel A mit Putensalami und Gurke	<u>Jause</u> Roggenbrot AF mit Butter G und eine Banane	<u>Jause</u> Mischbrot AF mit Putenkrakauer und Karotten

