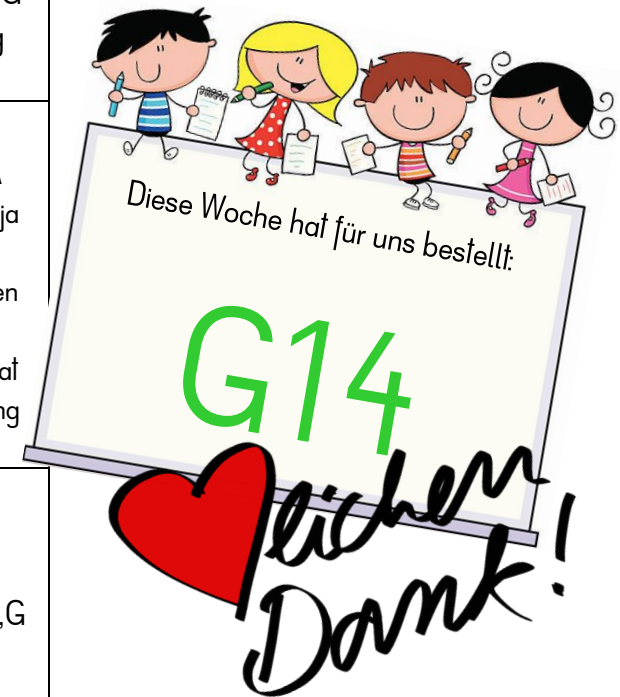


Speiseplan vom 14.10.-18.10.2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Menü I BIO-Kaiserschmarren A,C,G BIO-Äpfelmus</p>	<p>Menü I Mini-Hühnerfrankfurter Röstinchen BIO-Rahmfisolen A,G</p>	<p>Menü I BIO-Gnocchi A Herbstl. Pilzrahmsauce A,G dazu Grüner Salat BIO-Essig-Öl-Dressing</p>	<p>Menü I Geflügelrisotto C,G dazu Eisbergsalat Sonnenblumenkerne BIO-Essig-Öl-Dressing</p>	<p>Menü I Wikinger-Power- Bällchen A,C,G,M BIO-Kartoffelpüree G Gemüsemischung natur</p>
<p>Menü II Penne Primavera A,C Chinakohlsalat Joghurtkräuter dressing C,G,M</p>	<p>Menü II BIO-Gemüse- Palatschinken gefüllt A,C,F,G Paprikarahmsauce A,G</p>	<p>Menü II Enchilada-Lasagne mit Mais, roten Bohnen und Rinderfaschierem A,G Gurkensalat mit Rahm C,G,M</p>	<p>Menü II Bärbl und Bärnd Süßkartoffelbären A,C Rahmspinat A,G dazu Eisbergsalat Sonnenblumenkerne BIO-Essig-Öl-Dressing</p>	<p>Menü II Vollkornspaghetti A Sauce Bolognese Soja A,F,L und Hartkäse gerieben C,G dazu Gärtner Mix Salat Joghurtkräuter dressing C,G,M</p>
<p>Dessert BIO-Äpfel</p>	<p>Dessert Ananaskompott</p>	<p>Vorspeise BIO-Gemüsebouillon L Finkennudeln A,C</p>	<p>Dessert BIO-Birne</p>	<p>Dessert Kürbis-Brownie A,C,G</p>
<p>Jause Mischbrot A Gouda G BIO-Äpfel</p>	<p>Jause BIO-Mohnstriezerl A Butterkäse G Cocktailtomaten</p>	<p>Jause BIO-Semmel A Putenpikante Kohlrabi</p>	<p>Jause Karottenbrot A,F Frischkäse G dazu Gurke</p>	<p>Jause BIO-Roggenbrot A BIO-Butter G BIO-Birne</p>



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A = glutenhaltiges Getreide	E = Erdnuss	L = Sellerie	P = Lupinen
B = Krebstiere	F = Soja	M = Senf	R = Weichtiere
C = Ei	G = Milch oder Laktose	N = Sesam	
D = Fisch	H = Schalenfrüchte	O = Sulfite	