

Speiseplan vom 25.11.-29.11.2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I Vollkornspiralen A Sauce Bolognese v.Rind A,L Chinakohlsalat BIO-Essig-Öl-Dressing	Menü I Erbsen-Spinatlaibchen A,C BIO-Kartoffelpüree G dazu Eisbergsalat American Dressing C,G,M	Menü I BIO-Gemüse- Palatschinken gefüllt A,C,F,G Tomatenragout Gurkensalat mit Rahm C,G,M	Menü I Bunter Hörnchen- Nudeltopf mit Fleischbällchen A,C,G,M dazu Eisbergsalat BIO-Essig-Öl-Dressing	Menü I Knusper-Backfisch D mit Sauce Tartare C,M Kartoffelsalat
Menü II BIO-Apfelstrudel A BIO-Vanillesauce G	Menü II Kartoffelpuffer BIO-Gemüseallerlei G	Menü II Tortellini in Tomatensauce A,C,G und Hartkäse gerieben C,G dazu Gärtner Mix Salat BIO-Essig-Öl-Dressing	Menü II BIO-Omelette C,G BIO-Salzkartoffeln BIO-Cremespinat A,G	Menü II BIO-Spaghetti A Linsensugo A,C,G,L dazu Sport Mix Salat Sonnenblumenkerne BIO-Essig-Öl-Dressing
Dessert BIO-Apfel	Dessert Pfirsichkompott	Vorspeise Süßkartoffel- Maronisuppe A,G mit Croutons natur A	Dessert BIO-Fruchtjoghurt G	Dessert BIO-Birne
Jause Mischbrot A Frischkäse G gelber Paprika	Jause BIO-Sonnenblumen- weckerl A BIO-Butter G BIO-Mandarine	Jause Karottenbrot A,F BIO-Butter G BIO-Banane	Jause Ciabatta A Eiaufstrich C,M Cocktailtomaten	Jause Schweizerbrot A Putenpikante dazu Gurke



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	