

Speiseplan vom 13.10.-17.10.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<u>Menü I</u> BIO-Polentaherzen BIO-Rahmrisolen A,G Chinakohlsalat BIO-Essig-Öl-Dressing	<u>Menü I</u> Gnocchetti mit Lachsstücken in Spinatsauce A,C,D,G Grüner Salat BIO-Essig-Öl-Dressing Sonnenblumenkerne	<u>Menü I</u> Asia-Nudeln mit Gemüse A,F Gärtner Mix Salat BIO-Essig-Öl-Dressing	<u>Menü I</u> BIO-Chicken Wings A,F Süßkartoffel- Kichererbsenpüree G Broccoli natur	<u>Menü I</u> Kartoffelpuffer BIO-Feinschmecker- Gemüse natur Tsatsiki G Sport Mix Salat BIO-Essig-Öl-Dressing
<u>Menü II</u> BIO-Faschierter Braten A,C,G BIO-Kartoffelpüree G BIO-Sonnengemüse	<u>Menü II</u> Veggie Cevapcici C,M BIO-Petersilkartoffeln Letschogemüse	<u>Menü II</u> Mostviertler Apfelschmarren A,C,G BIO-Milch G	<u>Menü II</u> Mildes Hühner-Curry A,G,M Jasminreis Eisbergsalat BIO-Essig-Öl-Dressing	<u>Menü II</u> BIO-Kokos-Mohn- Milchreis G
<u>Dessert</u> Schokopudding G	<u>Vorspeise</u> Hühnerbouillon mit Reibteig A,C	<u>Dessert</u> Birne	<u>Dessert</u> BIO-Banane	<u>Vorspeise</u> BIO-Gemüsebouillon L BIO-Frittaten A,C,G
<u>Jause</u> Mischbrot A BIO-Butter G BIO-Äpfel	<u>Jause</u> BIO-Mohnstriezel A BIO-Gemüseaufstrich BIO-Karotten	<u>Jause</u> BIO-Semmel A Butterkäse G Cocktailtomaten	<u>Jause</u> Karottenbrot A,F Frischkäse G dazu Gurke	<u>Jause</u> BIO-Roggenbrot A Drautaler G roter Paprika



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A = glutenhaltiges Getreide
 B = Krebstiere
 C = Ei
 D = Fisch

E = Erdnuss
 F = Soja
 G = Milch oder Laktose
 H = Schalenfrüchte

L = Sellerie
 M = Senf
 N = Sesam
 O = Sulfite

P = Lupinen
 R = Weichtiere