



Speiseplan Beispiel

Woche 1	Mittagessen	Vegetarisches Mittagessen	Abendessen
Montag	hausgemachte klare Gemüsesuppe Käsespätzle A A1 C G Salatteller Mascarponedessert G	hausgemachte klare Gemüsesuppe Käsespätzle A A1 C G Salatteller Mascarponedessert G	Gemüse mit Dipp G Schinken-Käse-Toast A G 1 Tee
Dienstag	Gemüsebrühe mit Fantasienudeln A Hähnchenmedaillons in Ingwer-Orangensoße A A1 G M Kartoffelkrokette C G Bio Gemüse-Mix Ampel Nußzopf/Kaffee A1 C G H2	Gemüsebrühe mit Fantasienudeln A Bio Kartoffel-Gemüseauflauf A C G Salat Nußzopf/ Kaffee A1 C G H2	Putensalami M Kiri-Kräuterfrischkäse G 2/3 Rohkost Breznstangerl, Butter A Tee
Mittwoch	Hühnersuppentopf „Großmutter Art“ A C Pfannkuchen mit Marmelade A C G Kompott	Hühnersuppentopf „Großmutter Art“ A C Pfannkuchen mit Marmelade A C G Kompott	Würstl Spieß M La Pommes Frites Ketchup L Tee
Donnerstag	Gemüsebrühe mit Grießnockerl A C Polpetti in Tomatensoße mit Reis A C L Blattsalate Traubenquark G	Gemüsebrühe mit Grießnockerl A C Spinat-Ricotta-Knödel A1 C G Tomatenragout Blattsalate Traubenquark G	Putenleberkäse M La Tortenbrie G Rohkost verschiedene Brotsorten, Butter A1 bis A6 N P Tee
Freitag	Gemüsebrühe mit Tropfteig A1 C Schlemmerfilet Bordelaise mit A D Kartoffelpüree G Möhren in Sahnesoße G Naturjoghurt mit Marmelade G	Gemüsebrühe mit Tropfteig A1 C Gebackene Blumenkohlröschen A1 C G Sauce Tartare C M 2/13/14 Baguette A1 Naturjoghurt mit Marmelade G	Spaghetti mit Tomatensoße A1 Reibekäse G La Blattsalate Tee
Samstag	Gemüsebrühe mit Grünkernnockerl A C Bio Kartoffel-Nudelauf mit Hackfleisch A C G Blattsalate frisches Obst		½ gefülltes Ei C G La 3 Fleischpflanzerl G M Biarom natur G La 4 Rohkost verschiedene Brotsorten, Butter A1 bis A6 N P Tee
Sonntag	Gemüsebrühe mit Kalbsbratnockerl A C G Bio Rindergulasch A Bio Vollkornspiralen A Tomatensalat Eis A C E F		Lachsschinken Leerdamer G La Rohkost verschiedene Brotsorten, Butter A1 bis A6 N P Tee

Wir wünschen einen Guten Appetit und bitten um Verständnis für kurzfristige Änderungen!

A=Gluten A1=Weizen A2=Roggen A3=Gerste A4=Hafer A5=Dinkel A6=Kamut B=Krebstiere/-erzeugnisse C=Eier/-erzeugnisse D=Fisch/-erzeugnisse E=Erdnüsse/-erzeugnisse F=Soja/-erzeugnisse G=Milch einschließlich Lactose und Milcheiweiß La=Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kaschunüsse H5=Pecannüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamia-/Queenslandnüsse L=Sellerie/-erzeugnisse M=Senf/-erzeugnisse N=Sesam/-erzeugnisse O=Schwefeldioxid/Sulfite(>10mg/kg oder 10mg/l P=Lupine/-erzeugnisse R=Weichtiere/-erzeugnisse R=Weichtiere Gemüsebrühe=deklarationsfrei enthält Antioxidationsmittel Zusatzstoffe: 1=Farbstoffe 2=Schmelzsalze 3=Verdickungsmittel 4=Stabilisatoren 5=Säuerungsmittel 6=Konservierungsmittel 7=Geschmacksverstärker 8=Antioxidationsmittel 9=Emulgator 10=Geliermittel 11=Stärke 12=Säureregulator