

SPEISEPLAN



MI	1	Staatsfeiertag			
DO	2	Kakao	G	Chili con Carne, Brot	A,L
FR	3	Schöberlsuppe	A,C,L	Kartoffelpuffer, Dip, Salat *)	A,C,G,L
SA	4				
SO	5				
MO	6	Schokomousse	G	Spaghetti Bolognese, Salat *)	A,C,L,G
DI	7	Zucchini Cremesuppe	A,G,L	Apfelaufguss	A,C,G
MI	8	Früchtejoghurt	G	Hühnerflügerl, Reis, Salat	A,C,G,L
DO	9				
FR	10	Grießsuppe	A,C,L	Gemüsepfanne, Salat V)	A,G,L
SA	11				
SO	12				
MO	13	Grießnockerlsuppe	A,C,L,G	Krautfleckerl, Salat V)	A,C,L
DI	14	Kuchen	A,C,G,H	Gulasch, Brot *)	A,G,L
MI	15	Linsensuppe	A,L,G	Buttermilchschmarren, Kompott	A,C,G
DO	16	Obst		Serviettenschnitten, Kräutersauce, Salat V)	A,C,L,G
FR	17	Nudelsuppe	A,L,C	Fisch in Maiskruste, Kartoffel, Salat	A,C,G,L,D
SA	18				
SO	19				
MO	20				
DI	21	Sternchensuppe	A,C,L	Geb. Leberkäse, Püree, Salat *)	A,G,L
MI	22	Bananenmilch	G	Zwiebelschnitzerl, Reis, Salat	A,G,L
DO	23	Gemüsesuppe	A,G,L	Süße Knödel mit Butternussbrösel	A,G,C,H
FR	24	Smoothie		Tortelloni Auflauf, Salat V)	A,C,L,G
SA	25				
SO	26				
MO	27	Backerbsensuppe	A,C,L,G	Nudelpfanne, Salat V)	A,C,L,G
DI	28	Pudding	G	Fischlaibchen, Püree, Salat	A,C,L,G,D
MI	29	Frittatensuppe	A,C,L,G	Reisfleisch, Salat	A,L
DO	30				
FR	31	Eierschwammerl Suppe	A,G,L	Nussnudeln, Apfelmus	A,G,C,H

V) vegetarische Speisen

Fleisch: 80% Ö 20% EU / Eier: 100%Ö

*) Speisen mit Schweinefleisch

Milch- Milchprodukte 75% Ö 25% EU

Allergeninformation: (A) glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch/Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (O) Sulfite, (P) Lupinen, (R) Weichtiere