

KINDERSPEISEPLAN

vom 20.05. bis 24.05.2024

VeggieDay

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Normalkost		Backerbsensuppe ^(A C F G L) Spaghetti Bolognese (Rind) ^(A C G L) Parmesan ^(G) Blattsalat Balsamicodressing ^(L O) Obst	Schwarzwurzelcremesuppe ^(A F G L) Fischstäbchen ^(A D) Dampfkartoffel ^(G) Sauce Remoulade ^(C L M) Salat ^(G, M) Schokopudding ^(G)	Klare Suppe m. Reibteig ^(A C G L) Rindsgulasch ^(G, F, L) Semmelknödel ^(A C G) Karottengemüse ^(G) Joghurt- Schnitte ^(A C G)	Klare Suppe m. Grießnockerl ^(A C G L) Gefüllte Buchteln ^(A C G) Vanillesauce ^(G) Apfelmus
	Fleischlos	Backerbsensuppe ^(A C F G L) Spaghetti ^(A C G) mit Tomatensauce Parmesan ^(G) Blattsalat Balsamicodressing ^(L O) Obst	Schwarzwurzelcremesuppe ^(A F G L) Gemüse Haferflockenlaibchen ^(A, C, G) Dampfkartoffel ^(G) Sauce Remoulade ^(C L M) Salat ^(G, M) Schokopudding ^(G)	Klare Suppe m. Reibteig ^(A C G L) Roter Linseneintopf ^(L) Semmelknödel ^(A C G) Karottengemüse ^(G) Joghurt- Schnitte ^(A C G)	Klare Suppe m. Grießnockerl ^(A C G L) Gefüllte Buchteln ^(A C G) Vanillesauce ^(G) Apfelmus

GUTEN APPETIT WÜNSCHT DAS GESAMTE KÜCHENTEAM

Allergene: A: Glutenhaltiges Getreide B: Krebstiere C: Eier D: Fisch E: Erdnüsse F: Soja G: Milch H: Schalenfrüchte

L: Sellerie M: Senf N: Sesam O: Schwefeldioxid und Sulfite P: Lupinen R: Weichtiere

Wir in unserer Küche arbeiten mit allen 14 Allergenen die oben angeführt sind, trotz sorgfältiger Zubereitung können Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden. Gemüse Haferflockenlaibchen ^(A, C, G)

Herkunftskennzeichnung		
Herkunft	AT	EU
Rind	100%	
Schwein	100%	
Kalb	60%	40%
Geflügel	30%	70%
Milchprodukte	95%	5%
Eier und Eiprodukte		100%
Davon kommen viele Lebensmittel aus der regionalen Umgebung (z.B. Bio-Rindfaschiertes Juffinger, Topfen, Joghurt Wimmerhof Breitenbach, ...)		