

Täglich Suppe (Klare Suppe keine Allergene, Gebundene ACGL) oder Dessert

- DI 01.04. S Gebackene Hühnerbruststreifen, Reis, Kartoffelsalat A,C,L**
Gebackenes Gemüse, Reis, Kartoffelsalat
- MI 02.04. S Schweinskotelette, Letscho, Wedges, Salat A,G,L**
Grießlaibchen mit Letscho, Salat
- DO 03.04. S Apfelstrudel mit Vanillesoße A,C,G**
- FR 04.04. S Eiernockerl, Blattsalat A,C,G,L**
-
- MO 07.04. D Kartoffelgulasch mit Knacker, Semmel/Brot, Dessertcreme A,G,L**
Kartoffelgulasch, Semmel / Brot
- DI 08.04. S Kalbsgeschnetzeltes, Knödel, Brokkoli, Salat A,C,G,L**
Geröstete Knödel mit Ei, Salat
- MI 09.04. S Bratwurst'l mit Sauerkraut und Erdäpfelschmarrn A,G,L**
Kartoffellaibchen, Sauerkraut, Dip
- DO 10.04. D Gyrosfleisch(Huhn), Butterreis, Zaziki, Salat, Schokocreme G,L**
Gemüse-Reispfanne mit Zaziki, Salat
- FR 11.04. S Joghurtschmarrn mit Beerenröster A,C,G**
-
- MO 14.04. S Putenstreifen in Kräutersoße, Nudeln & Karotten A,C,G,L**
Gemüse-Nudelpfanne, Salat
- DI 15.04. S Topfenpalatschinken mit Vanillesoße A,C,G**
- MI 16.04. S Gebackener Fisch, Reis, Dip, Kartoffelsalat A,C,G,L,D**
Gebackener Camembert, Preiselb., Kartoffeln, Salat
- DO 17.04. S Faschierter Braten, Püree, Gemüse A,C,G,L**
Gemüselaibchen, Kartoffeln, Dip, Salat
- FR 18.04. S Tortellini mit Frischkäsesoße, Salat A,C,G,L**
-
- MO 21.04. Ostermontag**
- DI 22.04. S Gebratene Hühnerkeule mit Reis, Erbsen u. Kartoffelsalat A,G,L**
Kürbisgulasch mit Semmel
- MI 23.04. S Fischlaibchen, Kartoffeln, Dip, Salat A,C,D,L**
- DO 24.04. D Lasagne mit Tomatensoße, Salat & Tageskuchen A,C,G,L**
Gemüelasagne mit Tomatensoße, Salat
- FR 25.03. S Spätzlepfanne mit Gemüse, gemischtem Salat A,C,G,O**
-
- MO 28.04. S Putengeschnetzeltes Stroganoff, Rösti, Brokkoli A,G,L,C**
Gemüsereispfanne mit Dip, Salat
- DI 29.04. D Spaghetti Carbonara, Reibkäse, Blattsalat A,C,G,L**
Spaghetti mit Käsesoße, Reibkäse, Salat
- MI 30.04. S Schönbrunner Reisauflauf mit Himbeersoße C,G**

Änderungen vorbehalten!

Guten Appetit wünschen Euch Eva Meinhart und Ihr Küchenteam

Am Speiseplan sind die Allergenen Stoffe angeführt, darüber hinaus müssen wir auf folgendes hinweisen:

1. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein

2. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften.

Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder – Unverträglichkeiten auslösen können.

3. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

5. Kennzeichnung – S = Suppe / D = Dessert