

Speiseplan 20.05.2024 - 26.05.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		<p style="text-align: center;">Gnocchi mit Hühnercarbonara</p> <p>BIO Klare Gemüsesuppe (L) mit Grießdukaten (A,C,G)</p> <p>Gnocchi (A) mit Hühnercarbonara (G,C) und Salatmix Verde glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei, mit Fleisch (nicht für Vegetarier geeignet), mit Geflügelfleisch</p>	<p style="text-align: center;">Maccaroni mit Rote Linsenbolognese</p> <p>BIO Klare Gemüsesuppe (L) mit FRittaten (A,C,G)</p> <p>Maccaroni (A,C) mit Roter Linsen Bolognese (L) glutenhaltig, mit Sellerie, mit Ei</p>	<p style="text-align: center;">Käsespätzle</p> <p>Karottencremesuppe (G,L)</p> <p>Käsespätzle (A,C,G) mit Rote Rüben Salat glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei</p>	<p style="text-align: center;">Dorschfilet</p> <p>BIO Hühnersuppe (A) mit BIO Suppenudeln (A)</p> <p>Dorschfiletschnitte paniert (A,D) mit Rosmarinerdäpfel und Eisbergsalat glutenhaltig, mit Fisch</p>

Speiseplan 27.05.2024 - 02.06.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p style="text-align: center;">Powidltascherl</p> <p style="text-align: center;">Klare Rindssuppe mit Backerbsen (A,C,G)</p> <p style="text-align: center;">Powidltascherl (A,C) mit Pfirsichkompott glutenhaltig, mit Ei</p>	<p style="text-align: center;">Spätzlepfanne</p> <p style="text-align: center;">Spargelcremesuppe (G)</p> <p style="text-align: center;">Spätzlepfanne mit Putenschinken (A,C) und Gurken-Rahm-Salat (C,G,M) glutenhaltig, mit Ei, mit Fleisch (nicht für Vegetarier geeignet), mit Geflügelfleisch</p>	<p style="text-align: center;">Rote Linsenlaibchen</p> <p style="text-align: center;">Klare Hühnersuppe (A) mit Frittaten (A,C,G)</p> <p style="text-align: center;">Herzhafte Rote-Linsenlaibchen (A,C) mit Naturgemüse und Joghurt- Kräutersauce (C,G,M) glutenhaltig, mit Ei</p>		<p style="text-align: center;">Hokifilet</p> <p style="text-align: center;">Grießsuppe (A,G)</p> <p style="text-align: center;">Hokifilet natur mit Kräuterbutter (D,G) mit Paradeiserreis glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Fisch</p>

Speiseplan 03.06.2024 - 09.06.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p style="text-align: center;">Augsburger</p> <p>BIO Klare Gemüsesuppe (L) mit BIO Sternchen (A)</p> <p>Augsburger mit Erdäpfelpüree (G,O) und Erbsen natur glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Sulfite, enthält Schweinefleisch, mit Fleisch (nicht für Vegetarier geeignet)</p>	<p style="text-align: center;">Bulgurpfanne</p> <p>Süßkartoffelsuppe (G)</p> <p>Bulgurpfanne (A,F) glutenhaltig, mit Soja</p>	<p style="text-align: center;">Bunte Gemüsepfanne</p> <p>Klare Hühnersuppe (A) mit Grießnockerl (A,C)</p> <p>Bunte Gemüsepfanne mit Putenextra (A,G) und Karottenbrot (A,F,G) glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Soja</p>	<p style="text-align: center;">Nussnudeln</p> <p>BIO Selleriesuppe (G,L)</p> <p>Nussnudeln (A,C,G,H) mit Apfelmus glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Schalenfrüchten (z.B. Nüsse, Mandeln), mit Ei</p>	<p style="text-align: center;">Knusperfisch Pomodoro</p> <p>Klare Rindssuppe mit Eiermuscheln (A,C)</p> <p>Knusperfisch Pomodoro (A,D) mit Petersilerdäpfel und California Mix glutenhaltig, mit Fisch</p>

Speiseplan 10.06.2024 - 16.06.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p style="text-align: center;">Putenschnitzel</p> <p style="text-align: center;">Klare Hühnersuppe (A) mit Grießnockerl (A,C)</p> <p style="text-align: center;">Putenschnitzel natur mit Saft (A) und Gemüsereis glutenhaltig, mit Fleisch (nicht für Vegetarier geeignet), mit Geflügelfleisch</p>	<p style="text-align: center;">Karfiol gebacken</p> <p style="text-align: center;">BIO Klare Gemüsesuppe (L) mit BIO Buchstaben (A)</p> <p style="text-align: center;">Karfiol gebacken (A,C) mit warmer Schnittlauchsauce (G) und Maxi Mix glutenhaltig, mit Ei</p>	<p style="text-align: center;">Nougatpalatschinken</p> <p style="text-align: center;">BIO Klare Gemüsesuppe (L) mit Kaspressknödel (A,C,G)</p> <p style="text-align: center;">Nougatpalatschinken (A,C,G,H) glutenhaltig, mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Schalenfrüchten (z.B. Nüsse, Mandeln), mit Ei</p>	<p style="text-align: center;">Alaska-Seelachs natur</p> <p style="text-align: center;">Paradeissuppe mit Reis (A)</p> <p style="text-align: center;">Alaska-Seelachs mit Kräuter-Käseauflage (D,G) mit Polenta (C,G)</p> <p style="text-align: center;">mit Milchprodukten (lactosehaltig), mit Ei, mit Fisch</p>	<p style="text-align: center;">BIO Rindsgulasch</p> <p style="text-align: center;">BIO Klare Gemüsesuppe (L) mit Frittaten (A,C,G)</p> <p style="text-align: center;">BIO Rindsgulasch (A) mit BIO Hörnchennudeln (A) und Salatmix Verde</p> <p style="text-align: center;">glutenhaltig, enthält Rindfleisch, mit Fleisch (nicht für Vegetarier geeignet)</p>