

Menu 26-30 Mai	Suppe	Hauptgang	Zutaten	Beilage	Allergen Information
Montag	Rindsuppe mit Frittaten L.A.C.G oder Krautersuppe	Gnocchi mit Gemüse und Saft A.C.G.L.	Kartoffeln, Eier, Mehl, Kartoffel Mehl, Tomaten, Karotten, Zucchini, Sellerie, Champignon, Zwiebeln, Butter	Salat.	A.G.L.C.
Dienstag	Gemüsesuppe L	Hühner Toskana L oder Gemüse Ragout	Karotten, Sellerie, Zwiebel, Tomaten, Oliven, Rosemary, Oregano, Hühnerbrust.	Rice	G.L.
Mittwoch	Kartoffelsuppe L.	Haschee Hörnchen A.G.C.L oder Zucchini Hörnchen	100% Rindsfaschiertes, Zwiebeln, Majoran, Petersilie, Parmesan, Karotten, Selerie	Gurkensalat G	L.A.C.G.
Donnerstag					
Freitag	Tomatensuppe L.	Fischstäbchen mit Gemüse D.A.G.C.	Kabeljau Eier, Mehl, Brösel, Karotten, Erbsen, Broccoli, Zucchini.	Kartoffeln	A.G.C.L.D

A: Glutenhaltiges Getreide B: Krebstiere C: Ei D: Fisch E: Erdnuss F: Soja G: Milch oder Laktose H: Schalenfrüchte L: Sellerie M: Senf N: Sesam O: Sulfite P:Lupin R: Weichtiere

Herkunftskennzeichnung: Rindfleisch aus Österreich. Hühnerfleisch aus der Slowakei. Milch, Joghurt, Topfen, aus Österreich, Butter und Eier aus Deutschland.