



Menü 15-19 Sept.	Suppe	Hauptgang	Zutaten	Beilage	Allergen Information
Montag	Rindsuppe mit Backerbsen. L.A.C oder Kartoffelsuppe	Gemüse Polpette im Paprikasauce A.C.G.L.F	Karotten, Zucchini, Soja, Sellerie, Paprika, Eier, Brösel, Kichererbsen, Käse, Tomaten, Zwiebel, Knoblauch,	Reis	A.C.G.L.F
Dienstag	Rotelinsensuppe L.	Hühnergeschnetzeltes mit Gemüse G.A.L. oder Gemüsegeschnetzeltes	Huhn. Milch, Mehl, Karotten. Erbsen, Champignons, Zucchini Zwiebel.	Spätzle A.C.	L.G.A.C.
Mittwoch	Gemüsesuppe L	Pasta Carbonare A.G.C. oder Pasta Krauter Sauce	Milch. Butter, Mehl, Zwiebel, Sellerie, Putenschinken, Pasta	Salat	L.G.A.C.
Donnerstag	Hühnersuppe mit Nudeln oder Kürbissuppe. L.A.C..	Gemüsestrudel A.C.G.L.	Champignon, Aubergine, Karotten, Frischkäse, Zucchini, Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch, ,	Kartoffelpüree G.	L.A.G.C.
Freitag	Karottensuppe L.	Fischstäbchen mit Gemüse D.A.G.C. oder Vegan Sticks	Kabeljau Eier, Mehl, Brösel, Karotten, Erbsen, Broccoli, Zucchini.	Kartoffeln	L.D.G.A.C.

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.