



Menu 20-24 Okt	Suppe	Hauptgang	Zutaten	Beilage	Allergen Information
Montag	Rindsuppe mit Backerbsen. A.L.G.C. oder Linsensuppe	Penne mit Tomaten Basilikum Sauce A.G.L	Tomaten, Karotten, Sellerie Zwiebel, Knoblauch, Basilikum, Penne, Parmesan.	Salat	A.L.G.C.
Dienstag	Gemüsesuppe L.	Faschierte Laibchen A.C.G. oder Gemüse Laibchen	100% Rindfleisch. Paprika, Zwiebeln, Karotten, Sellerie Brot, Eier, Milch.	Kartoffelpüree. G	L.A.C..G.
Mittwoch	Spinatsuppe L.	Gemüse Gulasch L.	Kartoffel, Paprika, Zwiebeln, Karotten, Bohnen Sellerie, Aubergine.	Knodel A.C.G.	G.L.A.C.
Donnerstag	Karottensuppe L.	Pasta Tonno D.A.G. oder Pasta mit krautersauce	Thunfisch, Zwiebel, Knoblauch, Milch, Mehl, Zitronen, Obers.	Salat	A.G.L.D.
Freitag	Kartoffelsuppe L.	Chili Con Carne L.F. oder Chili con Vegi.	100% Rindfleisch, Tomaten, Sellerie, Karotten, Zucchini, Rote Bohnen, Mais Soja, Zwiebel, Paprika.	Reis	A.G.L.F.

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.