



Menü 16-20 März.	Suppe	Hauptgang	Zutaten	Beilage	Allergen Information
Montag	Rindssuppe mit Backerbsen A.C.L.G. oder Spinatsuppe	Überbacken Putenschinkenfleckerl A.G.L oder Gemüsefleckerl	Zwiebeln, Putenschinken, Milch, Butter, Eier, Käse, Pasta.	Salat	A.C.L.G..
Dienstag	Karottensuppe L.	Fleis hbällchen A.C.L. oder Gemüsebällchen	100% Rindfleisch, Zwiebeln, Karotten, Sellerie Brot, Eier, Milch	Kartoffelpüree G	A.G.L.C.
Mittwoch	Kartoffelsuppe L.	Linsensauce mit Frankfurter .L.M oder mit Veganbratwurst	Zwiebel, Karotten, Sellerie, Linsen, Senf, Petersilie, Putenfrankfurter	Knodel A.C.G:	A.C.G.L
Donnerstag	Tomatensuppe L.	Eier Nockerl A.C.G oder Paella	Mehl, Milk, Eier, Zwiebeln, Schnittlauch	Gurkensalat G	L.A.C.G.
Freitag	Gemüsesuppe L.	Fischstäbchen mit Gemüse D.A.G.C. oder Vegan Sticks	Kabeljau Eier, Mehl, Brösel, Karotten, Erbsen, Broccoli,	Kartoffel	A.L.G.C.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.