



Menu 13-17 April	Suppe	Hauptgang	Zutaten	Beilage	Allergen Information
Montag	Rindsuppe mit Frittaten L.A.C.G	Gemüse Polpette im Paprikasauce A.C.G.L.F	Karotten, Zucchini, Soja, Sellerie, Paprika, Eier, Brösel, Kichererbsen, Käse, Tomaten, Zwiebel, Knoblauch,	Reis	A.G.L.C.
Dienstag	Rotelinsensuppe L.	Hühnergeschnetztes mit Gemüse G.A.L. oder Gemüsegeschnetztes	Huhn. Milch, Mehl, Karotten. Erbsen, Champignons, Zucchini Zwiebel.	Spätzle A.C.	G.L
Mittwoch	Gemüsesuppe L.	Pasta Carbonare A.G.L oder Pasta Krauter Sauce	Milch. Butter, Mehl, Zwiebel, Sellerie, Putenschinken, Pasta	Salat	L.A.C.G.
Donnerstag	Krautersuppe L.	Gemüsestrudel A.C.G.L	Champignon, Aubergine, Karotten, Frischkäse, Zucchini, Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch, ,	Kartoffeln	A.G.C.L
Freitag	Karottensuppe L.	Lachslaibchen mit Gemüse D.A.G.C.	Lachs Eier, Mehl, Brösel, Butter, Karotten, Erbsen, Broccoli, Zucchini..	Kartoffelpüree G	A.G.C.LD

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.