



Menu 18-22 Mai	Suppe	Hauptgang	Zutaten	Beilage	Allergen Information
Montag	Rindsuppe mit Backerbsen. A.L.G.C. oder Spinatsuppe	Penne mit Tomaten Basilikum Sauce A.L	Tomaten, Karotten, Sellerie Zwiebel, Knoblauch, Basilikum, Penne	Salat und Parmesan G	A.L.G.C.
Dienstag	Gemüsesuppe L.	Faschierte Laibchen A.C.G. oder Gemüsselaibchen	100% Rindfleisch. Paprika, Zwiebeln, Karotten, Sellerie Brot, Eier, Milch.	Kartoffelpüree. G	L.A.C.G.
Mittwoch	Hühnersuppe mit Nudeln L.A.C oder Krautersuppe	Gemüse Gulasch mit Putenfrankfurter. L. ohne Putenfrankfurter	Kartoffel, Paprika, Zwiebeln, Karotten, Bohnen Sellerie, Putenfrankfurter.	Knodel A.C.G.	G.L.A.C.
Donnerstag	Karottensuppe L.	Fischbällchen D.A.G.C oder Gemüse Bällchen	Kabeljau, Butter, Brösel, Kartoffel, Milch, Mehl, Eier, Zitronen, Obers.	Kartoffel	A.G.L.D.C
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.