



Menü 01-05 Juni	Suppe	Hauptgang	Zutaten	Beilage	Allergen Information
Montag	Rindssuppe mit Frittaten A.C.L.G Oder Krautersuppe	Pasta mit Tomaten Basilikum Sauce A.G.L.	Tomaten, Zwiebel, Knoblauch, Basilikum, Sellerie, Karotte, Pasta Käse.	Salat	A.L.G.
Dienstag	Karottensuppe. L.	Naturschnitzel mit Gemüse M.L oder Gemüse Ragout	Hühnerfleisch. Sellerie Senf, Zwiebeln, Karotten, Erbsen.	Kartoffelpüree G.	G.L.M
Mittwoch	Gemüsesuppe L.	Spinat Knodel mit Käse Sauce A.C.G.L.	Knödelbrot, Eier, Milch, Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie, Spinat, Käse, Butter,	Salat	A.C.G.L
Donnerstag					
Freitag	Linsensuppe L.	Zander mit Gemüse D.A.G. oder Gegrillte Süßkartoffel	Zander, Brösel, Milch, Mehl, Sellerie, Champignon, Kartoffel, Butter, Erbsen, Karotten.	Kartoffel	L.G.D.A

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.