



Menü 15-19 Juni	Suppe	Hauptgang	Zutaten	Beilage	Allergen Information
Montag	Rindsuppe mit Backerbsen. L.A.C.G oder Spinatsuppe	Gnocchi mit Gemüse und Saft A.C.L.	Kartoffeln, Eier, Mehl, Kartoffel Mehl, Tomaten, Karotten, Zucchini, Sellerie, Champignon, Zwiebeln,	Rote Ruben Salat .M	A.C.G.L
Dienstag	Krautersuppe L.	Hühner Toskana L oder Gemüse Ragout	Karotten, Sellerie, Zwiebel, Tomaten, Oliven, Rosemary, Oregano, Hühnerbrust.	Reis	L.G.
Mittwoch	Kartoffelsuppe L	Haschee Hörnchen A.G.C.L oder Zucchini Hörnchen	100% Rindsfaschiertes, Zwiebeln, Majoran, Petersilie, Parmesan, Karotten, Selerie	Gurkensalat G	L.G.A.C.
Donnerstag	Karottensuppe. L.	Gemüse, Kartoffel Gulasch L.	Mehl, Eier, Zwiebeln, Karotten, Champignon, Sellerie, Zucchini, Aubergine.	Knodel A.G.C.	L.A.G.C.
Freitag	Gemüsesuppe L.	Pasta Tonno D.A.G. oder Pasta Krauter Sauce	Thunfisch, Zwiebel, Knoblauch, Milch, Mehl, Zitronen, Obers	Salat	L.D.G.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.