



Menü 19-23 Nov	Suppe	Hauptgang	Zutaten	Beilage	Allergen Information
Montag	Rindsuppe mit Backerbsen. L.A.C.G oder Kartoffelsuppe	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	Hokkaido Hörnchen A.G.C.L	Hokkaido Kürbis Zwiebeln, Petersilie, Parmesan, Karotten, Sellerie	Salat	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.