

# Menüplan



16.01. - 20.01.2023  
Woche 03

HORT

	Smile Menü 1	Allergene	Smile Menü 2	Allergene	Smile Menü 3	Allergene
MO	Ravioli in Käsesauce dazu Karottensalat Lebkuchenpudding	A,C,G G	Ravioli in Käsesauce dazu roter Rübensalat Lebkuchenpudding	A,C,G - G	Ravioli in Käsesauce dazu Karottensalat Lebkuchenpudding	A,C,G - G
DI	Chili con Carne gemischt Tipp: mit Gebäck servieren Apfelkompott	A - -	Chili con Carne vom Rind Tipp: mit Gebäck servieren Birnenkompott	A - -	Chili sin Carne Tipp: mit Gebäck servieren Apfelkompott	A,F - -
MI	Klare Gemüsebouillon mit BIO-Frittaten Seehechnuggets im Backteig mit BIO-Reis und gebundenem Gemüse Kunterbunt	L A,C,G A,D,F,L - A,G	Klare Gemüsebouillon mit BIO-Frittaten Seehechnuggets im Backteig mit BIO-Reis und feinem Rahmgemüse	L A,C,G A,D,F,L - A,G	Klare Gemüsebouillon mit BIO-Frittaten Seehechnuggets im Backteig mit BIO-Reis und gebundenem Gemüse Kunterbunt	L A,C,G A,D,F,L - A,G
DO	Putenschnitzel* mit BIO-Petersilerdäpfeln mit Erbsen-Maisgemüse natur BIO-Apple *	A,C,G - G -	Putenschnitzel* mit BIO-Petersilerdäpfeln und BIO-Karotten mit Erbsen natur BIO-Apple *	A,C,G - G -	Gemüseschnitzel * mit BIO-Petersilerdäpfeln mit Erbsen-Maisgemüse natur BIO-Apple *	A,C,G,L - G -
FR	Paradeissuppe Scheiterhaufen mit Vanillesauce	A A,C,G G	BIO-Kürbiscremesuppe Scheiterhaufen mit Vanillesauce	G A,C,G G	Paradeissuppe Scheiterhaufen mit Vanillesauce	A A,C,G G

**WAHLMENÜ 1**  
Vegetarischer  
Kichererbseneintopf  
mit duftendem  
Jasminreis  
Fruchtmus

**WAHLMENÜ 1**  
Vegetarischer  
Kichererbseneintopf  
mit duftendem  
Jasminreis  
Fruchtmus

**WAHLMENÜ 1**  
Vegetarischer  
Kichererbseneintopf  
mit duftendem  
Jasminreis  
Fruchtmus

**WAHLMENÜ 2**  
Gemüseintropfsuppe  
Hühnergeschneitzeltes  
nach Luzerner Art  
mit BIO-Nockerl

**WAHLMENÜ 2**  
Gemüseintropfsuppe  
Hühnergeschneitzeltes  
nach Luzerner Art  
mit BIO-Nockerl

A,C,L  
A,G,L  
A,C



Das gesamte BIO-Sortiment  
wird durch die Austria-BIO-  
Garantie AT-BIO-301 geprüft.

\* Lieferinformation für die Küche

Menüplanänderung, Druck- und Satzfehler vorbehalten!

Allergenkennzeichnung lt. Codex-Empfehlung: A - glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnuss,  
F - Soja, G - Milch und Lactose, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Sulfid, P - Lupine, R - Weichtiere