

Menüplan



12.06. - 16.06.2023
Woche 24

KINDERGARTEN

	Smile Menü 1	Allergene	Smile Menü 2	Allergene	Smile Menü 3	Allergene
MO	Gelbe Rübensuppe Feiner Milchreis Tipp: Mit Kakao bestreuen!	A,G,M G -	Karottencremesuppe Feiner Milchreis Tipp: Mit Kakao bestreuen!	A,G G -	Gelbe Rübensuppe Feiner Milchreis Tipp: Mit Kakao bestreuen!	A,G,M G -
DI	Rindsuppe mit BIO-Frittaten Zartweizen-Fischpfanne	L A,C,G A,D	Rindsuppe mit BIO-Teigmuscheln Zartweizen-Fischpfanne	L A A,D	Klare Gemüsebouillon mit BIO-Frittaten Zartweizen-Fischpfanne	L A,C,G A,D
MI	Hühnergeschnetzeltes nach Luzerner Art mit BIO-Spätzle Ananaskompott	A,G,L A,C -	Hühnergeschnetzeltes nach Luzerner Art mit BIO-Hörnchen Ananaskompott	A,G,L A -	BIO-Spätzle mit Frischkäsesauce Ananaskompott	A,C A,G -
DO	Karfiolröschen gebacken* mit BIO-Salzerdäpfeln und Schnittlauchsauc* BIO-Apfel *	A,C,G - C,G,M -	Karfiolröschen gebacken* mit BIO-Petersilerdäpfeln und Schnittlauchsauc* BIO-Apfel *	A,C,G - C,G,M -	Karfiolröschen gebacken* mit BIO-Salzerdäpfeln und Schnittlauchsauc* BIO-Apfel *	A,C,G - C,G,M -
FR	BIO-Spaghetti kurz mit Sugo Bolognese gemischt dazu Gärtner Mix Salat* BIO-Naturjoghurt Tipp: Mit frischem Obst der Saison	A A,L - G -	BIO-Spaghetti kurz mit Sugo Bolognese vom Rind dazu Eisbergsalat * BIO-Naturjoghurt Tipp: Mit frischem Obst der Saison servieren!	A A,L - G -	BIO-Spaghetti kurz mit Gemüsebolognese dazu Gärtner Mix Salat* BIO-Naturjoghurt Tipp: Mit frischem Obst der Saison servieren!	A A,L - G -

WAHLMENÜ 1
Linsnbällchen
mit duftendem
Jasminreis
und Paradeisragout
Marillenmus

G
-
-
-

WAHLMENÜ 1
Linsnbällchen
mit duftendem
Jasminreis
und Paradeisragout
Marillenmus

G
-
-
-

WAHLMENÜ 1
Linsnbällchen
mit duftendem
Jasminreis
und Paradeisragout
Marillenmus

G
-
-
-

WAHLMENÜ 2
Klare Gemüsebouillon
mit Reibteig
Erdäpfelgröstl mit
Rind- u. Hühnerfleisch

L
A,C
-

WAHLMENÜ 2
Klare Gemüsebouillon
mit Reibteig
Erdäpfelgröstl mit
Rind- u. Hühnerfleisch

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

L003