

Menüplan



29.11. - 03.12.2021
Woche 48

HORT

	Smile Menü 1	Allergene	Smile Menü 2	Allergene	Smile Menü 3	Allergene
MO	Saftiges Reisfleisch und Essiggurkerl Schokopudding	A M G	Saftiges Hühnerreisfleisch und Essiggurkerl Lebkuchenpudding	A M G	Gemüserisotto und Essiggurkerl Schokopudding	C,G M G
DI	Rindsuppe mit Vollkornfrittaten Kürbisrahmgemüse mit Erdäpfelpuffer	L C,G A,G -	Rindsuppe mit Vollkornfrittaten Kürbisrahmgemüse mit Erdäpfelröllchen	L C,G A,G -	Klare Gemüsebouillon mit Vollkornfrittaten Kürbisrahmgemüse mit Erdäpfelpuffer	L C,G A,G -
MI	Maiscremesuppe Grießkoch nach Omas Art Tipp: Mit Kakao bestreuen!	A,G A,G -	Linsensuppe Grießkoch nach Omas Art Tipp: Mit Kakao bestreuen!	A,L,M A,G -	Maiscremesuppe Grießkoch nach Omas Art Tipp: Mit Kakao bestreuen!	A,G A,G -
DO	BIO-Spaghetti Sugo Bolognese gemischt und Hartkäse gerieben dazu Chinakoohlsalat * BIO-Apfel *	A A,L C,G - -	BIO-Spaghetti mit Sugo Bolognese vom Rind und Hartkäse gerieben dazu Eisbergsalat * BIO-Apfel *	A A,L C,G - -	BIO-Spaghetti mit Sojabolognese und Hartkäse gerieben dazu Chinakoohlsalat * BIO-Apfel *	A A,F,L C,G - -
FR	Karfiol-Käsemedaillon* mit BIO-Salzerdäpfeln mit Schnittlauchsauce* BIO-Zwetschkenkuchen *	A,C,G - C,G,M A,C	Karfiol-Käsemedaillon* mit BIO-Salzerdäpfeln mit Schnittlauchsauce* BIO-Karottenkuchen *	A,C,G - C,G,M A,C	Karfiol-Käsemedaillon* mit BIO-Salzerdäpfeln mit Schnittlauchsauce* BIO-Zwetschkenkuchen *	A,C,G - C,G,M A,C

WAHLMENÜ 1
Fischlaibchen mit BIO-Salzerdäpfeln und gebundenem Gemüse Florenz BIO-Vanillejoghurt

A,C,D,G
-
A,G
G

WAHLMENÜ 1
Fischlaibchen mit BIO-Salzerdäpfeln und gebundenem Gemüse Florenz BIO-Vanillejoghurt

A,C,D,G
-
A,G
G

WAHLMENÜ 1
Fischlaibchen mit BIO-Salzerdäpfeln und gebundenem Gemüse Florenz BIO-Vanillejoghurt

A,C,D,G
-
A,G
G

WAHLMENÜ 2
Hühnergeschnetzeltes nach Luzerner Art mit BIO-Kaiserspätzle Weichselkompott

A,G,L
A,C
-

WAHLMENÜ 2
Hühnergeschnetzeltes nach Luzerner Art mit BIO-Kaiserspätzle Weichselkompott

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 - Sulfite, P - Lupine, R - Weichtiere

L003