

Menüplan



12.06. - 16.06.2023
Woche 24

KLEINKINDERGRUPPE

	Smile Menü 1	Allergene	Smile Menü 2	Allergene	Smile Menü 3	Allergene
MO	Karottencremesuppe Grießauflauf mit Weichselsauce	A,G A,C,G -	Karottencremesuppe Grießauflauf mit Weichselsauce	A,G A,C,G -	Karottencremesuppe Grießauflauf mit Weichselsauce	A,G A,C,G -
DI	Gemüseentropfsuppe BIO-Spiralen mit Frühlingsauce und Schinkenwürfel	A,C,L A A,G	Gemüseentropfsuppe BIO-Spiralen mit Frühlingsauce u. Putenschinkenwürfel	A,C,L A A,G	Gemüseentropfsuppe BIO-Spiralen mit Frühlingsauce vegetarisch	A,C,L A A,G
MI	Erdäpfelgröstl mit Faschierem vom Rind dazu roter Rübensalat Vanillepudding	- - G	Erdäpfelgröstl mit Faschierem vom Rind dazu roter Rübensalat Vanillepudding	- - G	Erdäpfelgratin und gebundenem Gemüse Florenz Vanillepudding	C,G A,G G
DO	Wildlachsbällchen in Kräuterfrischkäse- Sauce mit BIO-Reis und BIO-Karotten mit Erbsen natur BIO-Apfel *	A,D,G - G -	Wildlachsbällchen in Kräuterfrischkäse- Sauce mit BIO-Reis und BIO-Karotten mit Erbsen natur BIO-Apfel *	A,D,G - G -	Wildlachsbällchen in Kräuterfrischkäse- Sauce mit BIO-Reis und BIO-Karotten mit Erbsen natur BIO-Apfel *	A,D,G - G -
FR	Gemüsebouillon mit BIO-Fantasienukeln Kariol-Käsemedaillon* mit Schnittlauchsauce* und Gärtner Mix Salat*	L,O A A,C,G C,G,M -	Gemüsebouillon mit BIO-Fantasienukeln Kariol-Käsemedaillon* mit Schnittlauchsauce* und Gärtner Mix Salat*	L,O A A,C,G C,G,M -	Gemüsebouillon mit BIO-Fantasienukeln Kariol-Käsemedaillon* mit Schnittlauchsauce* und Gärtner Mix Salat*	L,O A A,C,G C,G,M -

WAHLMENÜ 1
Linsen
mit Semmelknödeln
BIO-Apfelmus

A,G,L,M
A,C
-

WAHLMENÜ 1
Linsen
mit Semmelknödeln
BIO-Apfelmus

A,G,L,M
A,C
-

WAHLMENÜ 1
Linsen
mit Semmelknödeln
BIO-Apfelmus

A,G,L,M
A,C
-

WAHLMENÜ 2
Gemüsebouillon
mit BIO-Frittaten
Saftiges
Hühnerreisfleisch
und Essiggurkerl

L,O
A,C,G
A
M

WAHLMENÜ 2
Gemüsebouillon
mit BIO-Frittaten
Saftiges
Hühnerreisfleisch
und Essiggurkerl

L,O
A,C,G
A
M



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