

20. Mai bis 26. Mai 2024

Kw 21	Mittagsmenü 1	Allergene	Schonkost	Allergene
Pfingst Montag 20. Mai	Gebundene Suppe* Pariser Schnitzel vom Huhn Kartoffel und Salat Mehlspeise	A,G,L, A,G,L, A,G,C,O A,C,G,F,N,	Gebundene Suppe* Pariser Schnitzel vom Huhn Kartoffel und Salat Mehlspeise	A,G,L, A,G,L, A,G,C,O A,C,G,F,N,
Dienstag 21. Mai	Klare Suppe mit Einlage Erdäpfelnudeln Salat und Dipsauce Obst	L,A,C,G A,C,G O,H A,C,G,N,	Klare Suppe mit Einlage Erdäpfelnudeln Salat und Dipsauce Obst	L,A,C,G A,C,G O,H A,C,G,N,
Mittwoch 22. Mai	Gebundene Suppe* Bratwürstel,Röstkartoffeln Sauerkraut Pudding	A,G,L, A A,G G,	Gebundene Suppe* Kalbsbratwürstel Kartoffeln und Salat Pudding	A,G,L, L,A O G
Donnerstag 23. Mai	Klare Suppe mit Einlage Buttermilchhendl Nockerl,Salat Obst	L,A,C,G A,C,G,O	Klare Suppe mit Einlage Buttermilchhendl Reis,Salat Obst	L,A,C,G A O
Freitag 24. Mai	Gebundene Suppe * Kaiserschmarrn Zwetschkenröster	A,G,L G,L O	Gebundene Suppe* Kaiserschmarrn Kompott	A,G,L, G,L O
Samstag 25. Mai	Klare Suppe mit Einlage Kaspressknödel Bratensaft,Krautsalat Obst	L,A,C,G A,C,G,L L,O	Klare Suppe mit Einlage Kaspressknödel Bratensaft,Salat Obst	L,A,C,G A,C,G,L L,O
Sonntag 26. Mai	Klare Suppe mit Einlage Cordon Bleu Kartoffeln und Salat Mehlspeise	L,A,C,G A,C,G H,O A,C,G,F,N,	Klare Suppe mit Einlage Cordon Bleu Natur Kartoffeln und Salat Mehlspeise	L,A,C,G A,G H,O A,C,G,F,N,

E s s e n a u f R ä d e r n

Guten Appetit wünscht das Küchenteam!

Allergeninformation: glutenhaltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Ei (C), Fisch (D), Erdnuss (E), Soja (F), Milch oder Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Sulfite (O), Lupinen (P), Weichtiere (R)

Herkunft:

Fleisch: 90% Österreich/10% EU	Milch: 100% Österreich
Fisch: 20% Österreich/30% EU/50% Import	Käse,Molkereiprodukte: 90% Österreich/10% EU
Wurst/Schinken: 100% Österreich	Eier: 100% Österreich

