

22. Juli bis 28. Juli 2024

KW 30	Mittagsmenü 1	Allergene	Schonkost	Allergene
Montag 22. Jul	Gebundene Suppe* Kräuternockerl Zucchiniragout und Salat Topfencreme	A,G,L, A,G,L, A,G,C,O O,G,	Gebundene Suppe* Kräuternockerl Zucchiniragout und Salat Topfencreme	A,G,L, A,G,L, A,G,C,O O,G
Dienstag 23. Jul	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 24. Jul	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 25. Jul	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 26. Jul	Gebundene Suppe * Kaiserschmarrn Zwetschkenröster	A,G,L G,L O	Gebundene Suppe* Kaiserschmarrn Kompott	A,G,L, G,L O
Samstag 27. Jul	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 28. Jul	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,

Essen auf Rädern

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

