

29. Juli bis 04. August 2024

KW 31	Mittagsmenü 1	Allergene	Schonkost	Allergene
<b>Montag</b> 29. Jul	Gebundene Suppe * Semmelschmarrn Kompott	A,G,L A,C,G O	Gebundene Suppe * Semmelschmarrn Kompott	A,G,L A,C,G O
<b>Dienstag</b> 30. Jul	Klare Suppe mit Einlage Ofenfrischer Leberkäse Kartoffelpürre und Gemüse Kuchen	L,A,C,G L,A G, A,C,G,N,	Klare Suppe mit Einlage Heißer Leberkäse Kartoffelpürre und Karottengemüse Kuchen	L,A,C,G A,C,G O A,C,G,N,
<b>Mittwoch</b> 31. Jul	Gebundene Suppe* Gefüllte Kartoffelteigtascherl  Kräutersauce,Salat Fruchtjoghurt	A,G,L, H,L,C,G,A A,G,L G,	Gebundene Suppe* Gefüllte Kartoffelteigtascherl  Kräutersauce,Salat Fruchtjoghurt	A,G,L, H,L,C,G,A A,G,L G,
<b>Donnerstag</b> 01. Aug	Klare Suppe mit Einlage Holzfällerschnitzel Bratkartoffeln und Salat Obst	L,A,C,G L,A G,	Klare Suppe mit Einlage Naturschnitzel Kartoffeln und Salat Obst	L,A,C,G A, O
<b>Freitag</b> 02. Aug	Gebundene Suppe* Fischfilet im Backteig Kartoffelsalat Kompott	A,G,L, A,G,C,O O,L O	Gebundene Suppe* Fischfilet Natur Kartoffeln und Salat Kompott	A,G,L, A,G,C O O
<b>Samstag</b> 03. Aug	Klare Suppe mit Einlage Eierhörnchen  Rote Rübensalat Obst	L,A,C,G A,C,G O	Klare Suppe mit Einlage Eierhörnchen  Rote Rübensalat Obst	L,A,C,G A,C,G O
<b>Sonntag</b> 04. Aug	Klare Suppe mit Einlage Saftiger Kalbsbraten Gemüserais und Salat Mehlspeise	L,A,C,G G,C,A O A,C,G,F,N,	Klare Suppe mit Einlage Saftiger Kalbsbraten Gemüserais und Salat Mehlspeise	L,A,C,G G,C,A O A,C,G,F,N,

Essen auf Rädern

**Guten Appetit wünscht das Küchenteam!**

Allergene: 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:

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