

20. Jänner bis 26. Jänner 2025

KW 04	Mittagsmenü 1	Allergene	Schonkost	Allergene
Montag 20. Jan	Gebundene Suppe * Semmelschmarrn Kompott	A,G,L A,C,G O	Gebundene Suppe * Semmelschmarrn Kompott	A,G,L A,C,G O
Dienstag 21. Jan	Klare Suppe mit Einlage Ofenfrischer Leberkäse Kartoffelpüree und Gemüse (H) Kuchen	L,A,C,G L,A G, A,C,G,N,	Klare Suppe mit Einlage Heißer Leberkäse Kartoffelpüree und Karottengemüse Kuchen	L,A,C,G A,C,G O A,C,G,N,
Mittwoch 22. Jan	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,
Donnerstag 23. Jan	Klare Suppe mit Einlage Holzfällerschnitzel Bratkartoffel und Salat Obst	L,A,C,G A, O	Klare Suppe mit Einlage Naturschnitzel Kartoffel, Salat Obst	L,A,C,G A, O
Freitag 24. Jan	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
Samstag 25. Jan	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
Sonntag 26. Jan	Klare Suppe mit Einlage saftiger Kalbsbraten Gemüserais und Salat Mehlspeise	L,A,C,G L,G O,L A,C,G,F,N,	Klare Suppe mit Einlage Saftiger Kalbsbraten Gemüserais und Salat Mehlspeise	L,A,C,G L,G O,L 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