

25. November bis 01. Dezember 2024

KW 48	Mittagsmenü 1	Allergene	Schonkost	Allergene
Montag 25. Nov	Gebundene Suppe* Kräuternockerl Zucchiniragout und Salat Topfenchreme	A,G,L, A,G,L, A,G,C,O O,G,	Gebundene Suppe* Kräuternockerl Zucchiniragout und Salat Topfenchreme	A,G,L, A,G,L, A,G,C,O O,G
Dienstag 26. Nov	Klare Suppe mit Einlage Erdäpfelnudeln Salat und Dipsauce Kuchen	L,A,C,G A,C,G O,H A,C,G,N,	Klare Suppe mit Einlage Erdäpfelnudeln Salat und Dipsauce Kuchen	L,A,C,G A,C,G O,H A,C,G,N,
Mittwoch 27. Nov	Gebundene Suppe* Wiener Salonbeuschel Knödel, Salat Pudding	A,G,L, A,G,C G,A,L,C,O G	Gebundene Suppe* Wiener Salonbeuschel Knödel, Salat Pudding	A,G,L, A,G,C G,A,L,C,O G
Donnerstag 28. Nov	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 29. Nov	Gebundene Suppe * Kaiserschmarrn Kompott	A,G,L A,C,G O	Gebundene Suppe* Kaiserschmarrn Kompott	A,G,L, A,C,G O
Samstag 30. Nov	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
1. Advent Sonntag 01. Dez	Klare Suppe mit Einlage Bratwürstel,Röstkartoffeln Sauerkraut Mehlspeise	L,A,C,G A A,G A,C,G,F,N,	Klare Suppe mit Einlage Kalbsbratwürstel Kartoffeln und Salat Mehlspeise	L,A,C,G L,A 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

