

10. Februar bis 16. Februar 2025

KW 07	Mittagsmenü 1	Allergene	Schonkost	Allergene
Montag 10. Feb	Gebundene Suppe * Gebackener Käse Kartoffeln, Preiselbeer und Salat Topfencreme	A,G,L A,G,L, O O	Gebundene Suppe * Grillkäse Kartoffeln, Salat Topfencreme	A,G,L A,G,L, O O
Dienstag 11. Feb	Klare Suppe mit Einlage Nudeln mit Sugo Bolognaise (H) Salat Kuchen	L,A,C,G A,C,L,G, O A,C,G,N	Klare Suppe mit Einlage Nudeln mit Sugo Bolognaise (H) Salat Kuchen	L,A,C,G A,C,L,G, O A,C,G,N
Mittwoch 12. Feb	Gebundene Suppe * Gemüsestrudel Dipsauce, Sesamkartoffeln, Salat Pudding	A,G,L A,L,G O G	Gebundene Suppe * Gemüsestrudel Dipsauce, Sesamkartoffeln, Salat Pudding	A,G,L A,.,L,G O G
Donnerstag 13. Feb	Klare Suppe mit Einlage Geko. Rindfleisch Röstkartoffeln,Semmelkren Obst	L,A,C,G L L,A,G,C,M	Klare Suppe mit Einlage Geko. Rindfleisch Röstkartoffeln,Semmelkren Obst	L,A,C,G L L,A,G,C,M
Freitag 14. Feb	Gebundene Suppe * Fluffige Topfenknödel Beerenröster	A,G,L A,L,G O O	Gebundene Suppe * Fluffige Topfenknödel Beerenröster	A,G,L A,.,L,G O
Samstag 15. Feb	Rahmsuppe Käse-Lauchspätzle Salat Obst	L,A,C,G A,C,G,L O	Rahmsuppe Zucchini-Karottenspätzle Salat Obst	L,A,C,G A,C,G,L O
Sonntag 16. Feb	Klare Suppe mit Einlage Naturschnitzel Erbsenreis und Salat (H) Mehlspeise	L,A,C,G A,G, O A,C,G,F,N,	Klare Suppe mit Einlage Naturschnitzel Reis und Salat Mehlspeise	L,A,C,G A,G,L 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