

Menüplan



KW 39
21.09. – 25.09.

	Montag	Dienstag	Mittwoch <i>Vegetarischer Tag</i>	Donnerstag	Freitag
Suppe	Klare Gemüsesuppe (Bio) mit Schöberl L & ACG	Rote Paprikasuppe L	Klare Gemüsesuppe (Bio) mit Grießnockerln L & ACG	Karfiolcremesuppe L	Klare Gemüsesuppe (Bio) mit Buchstaben L & AC
Menü 1	Chili con Carne mit Bio Rindfleisch und Reis FL <i>laktose- & glutenarm</i>	Schweinegeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce mit Petersilerdäpfeln FL <i>laktose- & glutenarm</i>	Risotto mit Erbsen, Paprika und Champignons FL <i>laktose- & glutenarm</i>	Linseneintopf mit Putenfrankfurtern FL <i>laktose- & glutenarm</i>	Ofenkartoffel mit Rahmgemüse und Rindfleischstreifen GFL
Menü 2 <i>vegetarisch</i>	Indisches Dal Curry mit gelben Linsen, Karotten & Kokosmilch, Reis GFL <i>glutenarm</i>	Kartoffelgratin mit Kräuterdip ACGL	Risotto mit Erbsen, Paprika und Champignons FL <i>laktose- & glutenarm</i>	Linseneintopf mit Fetawürfeln GFL <i>glutenarm</i>	Ofenkartoffel mit Baked Beans und Sojageschnetzeltem FL <i>laktose- & glutenarm</i>
Salate	Karotten- & Bohnen-Mais Salat GLMO	Kartoffel- & Tomatensalat GLMO	Paprika- & Rahmgurkensalat GLMO	Karotten-Apfel- & Griechischer Salat GLMO	Gemischter Salat & Karotten-Walnuss GLHMO
Dessert	Beeren-Streusel Kuchen ACGH	Grießpudding AG	Schokokuchen ACGH	Orangencreme G	Bananenkuchen ACGH

Legende: A: Gluten B: Krebstiere D: Fisch E: Erdnuss F: Soja G: Milchprodukt H: Schalenfrüchte (Nüsse) L: Sellerie M: Senf N: Sesam O: Sulfite P: Lupinen R: Weichtiere

Für mitgebrachte Speisen aus Privatbereichen wird keine Haftung übernommen. Diese mitgebrachten Speisen werden von der Küche nicht ausgegeben!
(Menü-)Änderungen vorbehalten! Bei Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere geschulten Mitarbeiter*innen

Mit finanzieller Unterstützung des



jugend am werk _

_vielfalt wirkt



