



Menü 18-22 Nov	Suppe	Hauptgang	Zutaten	Beilage	Allergen Information
Montag	Rindssuppe mit Backerbsen A.C.L. oder Linsensuppe	Pasta mit Tomaten Basilikum Sauce A.G.L.	Tomaten, Zwiebel, Knoblauch, Basilikum, Sellerie, Karotte, Pasta Käse.	Salat	A.L.G.C.
Dienstag	Karottensuppe. L.	Naturschnitzel A.C.M oder Gemüse Ragout	Hühnerfleisch. Sellerie Senf, Zwiebeln, Karotten, Erbsen.	Kartoffelpüree G.	A.G.L.C.M
Mittwoch	Gemüsesuppe L.	Spinat Knodel mit Käse Sauce A.C.G.L.	Knödelbrot, Eier, Milch, Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie, Spinat, Käse, Butter,	Salat	A.C.G.L
Donnerstag	Kartoffelsuppe L.	Reisfleisch L. Oder Paella	Rindfleisch, Reis, Zwiebel, Paprika, Tomaten, Knoblauch, Petersilie.	Rahmgurken Salat G.	L.G.A.C.
Freitag	Kürbissuppe L.	Pasta Tonno D.A.G. oder Pasta mit Krautersauce.	Thunfisch, Zwiebel, Knoblauch, Milch, Mehl, Zitronen, Obers.	Salat	L.G.D.C.A.

Glutenhaltiges Getreide B: Krebstiere C: Ei D: Fisch E: Erdnuss F: Soja G: Milch oder Laktose H: Schalenfrüchte L: Sellerie M: Senf N: Sesam O: Sulfite
P:Lupin R: Weichtiere

Herkunftskennzeichnung: Rindfleisch aus Österreich. Hühnerfleisch aus der Slowakei. Milch, Joghurt, Topfen, aus Österreich, Butter und Eier aus Deutschland.