



SPEISEPLAN

MONTAG 02.10.2017	<u>Menü 1:</u> <u>Menü 2:</u> Dessert:	gebrannte Grießsuppe mit Gemüseeinlage Gemüsenukeln mit Tomatensauce und Salat Wurstnudeln, mit Salat Pudding	A L *ACGF *AC
DIENSTAG 03.10.2017	<u>Menü 1:</u> <u>Menü 2:</u> Dessert:	Klare Gemüsesuppe mit Nudeln Gemüsestrudel mit Sc. Dipp und Salat Gyros mit Zatziki, Wedges, Salat Kuchenschnitte	*LAC *ACGF *AOFGL *ACOGHO
MITTWOCH 04.10.2017	<u>Menü 1:</u> <u>Menü 2:</u> Dessert:	Lauchcremesuppe Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse auf Schwarzwurzelragout, Salat Putenragout mit Spätzle Früchtecreme	*G *CAGO *ACGL *GO
DONNERSTAG 05.10.2017	<u>Menü 1:</u> <u>Menü 2:</u> Dessert:	Rindssuppe vom Bio-Ochsen mit Grießnockerl Penne mit Pesto und Salat Hackbraten mit Rahm- Gemüse und Kartoffeln, Salat Schokoriegel	*AC *ACH AGCO OLP
FREITAG 06.10.2017	<u>Menü 1:</u> <u>Menü 2:</u> Dessert:	Kompott Zwiebelsuppe Germknödel mit Mohnbutter Lasagne ,mit Tomaten-, Gurkensalat Obst der Saison	*AG *AC

Wir wünschen einen Guten Appetit!
Kurzfristige Änderungen der Küche vorbehalten

*(A= Gluten haltiges 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 = Lupinen | R = Weichtiere)
Kreuzkombinationen bei den einzelnen Zutaten sowie technisch unvermeidbare Verunreinigungen bei den einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden. Wir lehnen jede Verantwortung ab, für Angaben die von Zulieferern oder Dritten zur Verfügung gestellt werden.

Für Fragen steht Ihnen unser geschultes Personal gerne zur Verfügung.