

Essensplan Montag bis Freitag KW29 13.07-17.07 – Vollkost & Vegetarisch				
Ausgewogener Mittagsplan mit Beilage/Salat und Dessert/Obst				
Wochentag	Suppe	Vollkost	Vegetarisch	Dessert / Obst
Montag	Backerbsensuppe Allergene: A, C, L	Naturschnitzel vom Schwein mit Gorgonzolasauce und Polenta Allergene: A, C, G, M, O	Mit Käse überbackene Polenta Taler an Wirsing und Schnittlauchsauce Allergene: A, C, G	Topfen-Mohntascherl Allergene: A, C, G
Dienstag	Erbsencremesuppe Allergene: A, G, L	Hackbraten mit Spätzlen und buntem Gemüse Allergene: A, C, G, L, M, O	Zucchini-Schiffchen mit Gemüsefüllung an Tomatensauce Allergene: L, O	Apfelstrudel Allergene: A, C, G
Mittwoch	Schinkenschöberlsuppe Allergene: A, C, G, L	Picatta Milanese Allergene: A, C, G	Fastenknödel mit Butter und Parmesan Allergene: A, C, G	Nussröllchen Allergene: A, C, G, H
Donnerstag	Tomatencremesuppe Allergene: A, G, L, O	Schopfsteak mit Röstkartoffel und Kräuterbutter Allergene: G, M	Röstkartoffeln mit Cremespinat und Spiegelei Allergene: C, G	Erdbeerroulade Allergene: A, C, G
Freitag	Grießnockerlsuppe Allergene: A, C, G, L	Gebratenes Forellenfilet mit Weißweinsorotto Allergene: D, G, L, O	Rotkraut-Topfentascherl mit Rotweinsauce Allergene: A, C, G, O	Marillencreme Allergene: A, G
Hinweis: Gerichte können je nach Saison, Allergenen und Verfügbarkeit angepasst werden.				
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Küchenpersonal. Änderungen am Speiseplan sind dem Küchenpersonal vorbehalten.				

