

03.06. - 07.06.2024	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENU 1	Hähnchenbrustfilet an Geflügelrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle (9, a, g)	Deftiger Putengulasch mit hausgemachten Semmelknödel und Puszatasalat (9, a, c, g)	Leckerer Rindfleisch-Kartoffel-Eintopf mit Holzofenbrot (2, a)	Gefüllte Buritto mit Rinderhackfleisch, Paprika und Mais, mit Käse überbacken, dazu sour cream und Gurkensalat (2, 9, g)	
MENU 2	Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Bergkäse überbacken, dazu vegetarische Rahmsauce (2, 9, a, g) 	Gebratene Südtiroler Spinatknödel mit Tomatenragout, Reibekäse, dazu Puszatasalat (9, a, c, g) 	Leckerer Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit Holzofenbrot (2, a) 	Rohrnudel mit Kruste, dazu Vanillesauce und Staubzucker, Kompott (2, 9, a, g) 	
10.06. - 14.06.24					
MENU 1	Gnocchi mit Geflügel-Bolognesesauce und geriebenem Hartkäse, dazu Blattsalat (2, 9, g)	Seefisch in der Cornflakespanade mit Petersilienkartoffeln und Remouladendip (2, 9, a, d, g)	Geflügel-Hacksteak mit Currysauce, dazu Vollkornreis (9, g)	Käse-Spinat-Nudelauflauf mit Mozzarella überbacken, dazu Gurkensalat (2, 9, g) 	
MENU 2	Gnocchi-Pfanne mit grünen Bohnen und Tomatenwürfelchen, geriebener Hartkäse und Blattsalat (2, 9, g) 	Gemüsestrudel mit Petersilienkartoffeln und Remouladendip (9, g) 	Feines Blumenkohl-Curry mit Pariser Karotten, dazu Vollkornreis (9, g) 	Kartoffel-Reibekuchen mit Zimt-Zucker und Apfelmus (2) 	

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Nitritpökelsalz 4) mit Antioxidationsmittel 5) mit Geschmacksverstärker 6) geschwefelt 7) geschwärzt 8) mit Phosphat 9) mit Milchweiß 10) koffeinhaltig 11) chininhaltig 12) mit Süßungsmittel 13) enthält Phenylalaninquelle 14) gewachst 15) mit Taurin 16) enthält Sojaöl

Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fische e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesam l) Sulfit m) Lupine n) Weichtiere