

Speiseplan Oktober 2018

	Montag, 08.10.18	Dienstag, 09.10.18	Mittwoch, 10.10.18	Donnerstag, 11.10.18
	<p>Kürbiscremesuppe <i>GL, MI, SJ, SL</i> +++ Krautfleckerl Blattsalat mit Frenchdressing <i>EI, GL, MI, SF</i> +++ Gemischtes Kompott</p>	<p>Keine Restaurantküche</p>	<p>Keine Restaurantküche</p>	<p>Keine Restaurantküche</p>

Bezeichnungen Allergene: EI = Eier, ER = Erdnüsse, FI = Fisch, GL = Gluten, KR = Krustentiere, LU = Lupinen, MI = Milch, SC = Schalenfrüchte/Nüsse, SE = Sesam
 SF = Senf, SJ = Soja, SL = Sellerie SO = Sulfite, WE = Weichtiere

Speiseplan Oktober 2018

Montag, 15.10.18		Dienstag, 16.10.18	Mittwoch, 17.10.18		Donnerstag, 18.10.18
Menü 1	Klare Gemüsesuppe mit Kräuterschöberln <i>EI, GL, MI, SJ, SL</i> +++ Gedünstetes Putenschnitzel Letscho Polentaschnitte <i>EI, GL, MI, SF, SJ, SL</i> +++ Schokoladenmousse mit Minzeobers <i>GL, MI, SC</i>	Keine Restaurantküche	Menü 1	Klare Tomatensuppe mit Concassée und Sesamstangerl <i>EI, GL, MI, SJ, SL</i> +++ Spätzleauflauf mit Schinken und Gemüse Blattsalat mit Joghurdressing <i>EI, GL, MI, SF, SJ, SL</i> +++ Gedünstete Birne mit Karamellsauce <i>MI, SC, SJ</i>	Keine Restaurantküche
Menü 2	Klare Gemüsesuppe mit Kräuterschöberln <i>EI, GL, MI, SJ, SL</i> +++ Polentaschnitte mit Schafkäse Letscho <i>EI, GL, MI, SF, SJ, SL</i> +++ Schokoladenmousse mit Minzeobers <i>GL, MI, SC</i>		Menü 2	Klare Tomatensuppe mit Concassée und Sesamstangerl <i>EI, GL, MI, SJ, SL</i> +++ Spätzleauflauf mit Gemüse Blattsalat mit Joghurdressing <i>EI, GL, MI, SF, SJ, SL</i> +++ Gedünstete Birne mit Karamellsauce <i>MI, SC, SJ</i>	

Montag, 22.10.18		Dienstag, 23.10.18	Mittwoch, 24.10.18		Donnerstag, 25.10.18
Gefüllte Tomate <i>GL, MI, SE, SF</i> +++ Gebackenes Fischfilet Butterkartoffeln Remouladensauce <i>EI, GL, MI, SF</i> +++ Buchweizenroulade mit Powidlfülle <i>EI, MI</i>		Keine Restaurantküche	Rindsuppe mit Gemüsejulienne <i>GL, SJ, SL</i> +++ Schweinsbraten mit Natursaft Semmelknödel Krautsalat mit Speckdressing <i>EI, GL, MI, SF, SJ, SL</i> +++ Apfelstrudel <i>EI, GL, MI</i>		Keine Restaurantküche

Bezeichnungen Allergene: EI = Eier, ER = Erdnüsse, FI = Fisch, GL = Gluten, KR = Krustentiere, LU = Lupinen, MI = Milch, SC = Schalenfrüchte/Nüsse, SE = Sesam
 SF = Senf, SJ = Soja, SL = Sellerie SO = Sulfite, WE = Weichtiere