

# SPEISEPLAN 15. April bis 19. April 2024

	Menü A	Menü B	glutenfrei	vegetarisch	ohne Ei, laktosefrei
M O	BIO-Gemüsebouillon L BIO-Grießbällchen <b>A, C, L</b> Fischstäbchen <b>A, D</b> BIO-Salzkartoffeln mit Sauce Tartare <b>C, M</b> Chinakohlsalat BIO-Essig-Öl-Dressing	Florentiner Nudeln mit Hühnerbruststücken <b>A, C, G</b> Chinakohlsalat BIO-Essig-Öl-Dressing Bananencreme <b>G</b>	Kichererbseneintopf mit Jasminreis Birne	BIO-Kartoffel-spinatgratin mit Frischkäsesauce <b>A, C, G</b> Bananencreme <b>G</b>	Florentiner Nudeln mit gebratenen Hühnerbruststücken <b>A, C, G</b> dazu Chinakohlsalat mit klarer Marinade <b>M</b> Bananencreme <b>G</b>
D I	BIO-Rindfleisch- Bulgurlaibchen <b>A, C, M</b> Zapfenkroketten <b>G</b> Babykarottensalat BIO-Apfel	Makkaroniauflauf <b>A, C, G</b> Babykarottensalat BIO-Banane	Mini-Penne mit Blattspinat- Basilikumsauce <b>G</b> dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade <b>M</b> BIO-Apfel	Makkaroniauflauf <b>A, C, G</b> dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade <b>M</b> BIO-Apfel	Gemüsesuppe mit Grießnockerl <b>A, C, L</b> Seehechtnuggets mit Kräutererdäpfeln und Erbsen <b>A, D, F, L</b> Paul darf die Grießnockerl nicht essen
M I	BIO-Gemüsebouillon <b>L</b> mit BIO-Frittaten <b>A, C, G</b> BIO-Buttermilch- schmarren <b>A, C, G</b> Erdbeer-Pfirsichmark	BIO-Gemüsebouillon <b>L</b> mit BIO-Frittaten <b>A, C, G</b> Karfiolröschen geb. <b>A, C, G</b> BIO-Petersilkkartoffeln Schnittlauch-Dip <b>C, G, M</b>	Reisfleisch vom Huhn dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade <b>M</b> Kiwi	BIO-Gemüsebouillon <b>L</b> mit Frittaten <b>A, C, G</b> Geb. Karfiolröschen mit Petersilkkartoffeln <b>A, C, G</b> Schnittlauch-Dip <b>C, G, M</b>	
D O	Putenleberkäse geb. <b>A, C, G</b> BIO-Kartoffelpüree <b>G</b> Gemüsemischung natur Gemischtes Kompott  <b>18 Lunchpakete für 1A</b>	Vollkorn-Putenschinkenfleckerl <b>A</b> dazu Gärtner Mix Salat Sonnenblumenkerne Joghurtkräuter dressing <b>C, G, M</b> Gemischtes Kompott	Gemüsecremesuppe <b>G, L</b> Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster <b>C, G</b>	Gemüsecurry mit Jasminreis <b>A, G, M</b> Topfenstangerl ohne Rosinen <b>A, C, G</b>	Putenschinkennudeln dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade <b>M</b> Banane
F R	BIO-Gemüsebouillon <b>L</b> BIO-Buchstabennudeln <b>A</b> Vollkornspaghetti <b>A</b> Sauce Bolognese Soja <b>A, F, L</b> und Hartkäse gerieben <b>C, G</b> dazu Eisbergsalat BIO-Essig-Öl-Dressing	Broccolicremesuppe <b>A, G</b> mit Croutons natur <b>A</b> Veggie-Knuspernuggets Erdäpfelschmarren Gurkensalat mit Rahm <b>C, G, M</b>		Broccolicremesuppe <b>A, G</b> Vollkornspaghetti mit Soja- Bolognese <b>A, F, L</b> mit Hartkäse <b>C, G</b> dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade <b>M</b>	

# SPEISEPLAN 15. April bis 19. April 2024

--	--	--	--	--

