

# SPEISEPLAN

vom 18. Feb. 19 bis 24. Feb. 19

Sozialdienste **Lustenau**



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
<b>M I T T A G</b>	Klare Gemüsebrühe mit Goldwürfel <sup>A,C,L</sup> ***	Tomatencremesuppe <sup>A,C,M</sup> ***	Klare Rindssuppe mit Brätspätzle <sup>A,C</sup> ***	Gerstensuppe <sup>A,L</sup> ***	Flädlesuppe <sup>A,C,G</sup> ***	Steinpilzsuppe <sup>A</sup> ***	Klare Rindssuppe mit Brätknödel <sup>A,C,L</sup> ***
	Gemüsenukeln mit Hühnerstreifen und Eiskopfsalat <sup>A,C,L</sup> ***	Kaiserschmarren <sup>A,C,G</sup> ***	Naturschnitzel mit Semmelknödel und Erbsengemüse <sup>A,C,G</sup> ***	Cevapcici mit Zigeunersauce und Petersilkartoffeln <sup>A</sup> ***	Pizzaschnitte vegetarisch mit Gurken-Mais-Salat <sup>A</sup> ***	Kalbstückle vom Grill mit Ofenkartoffeln und Bohnengemüse <sup>A</sup> ***	Hirschragout mit Spätzle und Blaukraut <sup>A,C</sup> ***
	Apfel	Pfirsichkompott	Orange	Erdbeerpudding <sup>G</sup>	Apfelmus	Ananascreme <sup>G</sup>	Apfelstreuselkuchen <sup>A,C</sup>
<b>Ausweichmenü</b>		Kalbsragout mit Kartoffelpüree und Salat <sup>A,G</sup>			Kalbsbratwurst mit Püree und Salat <sup>A</sup>		

**Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen (LMIV 1169/2011):**

A) glutenhaltiges 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

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

