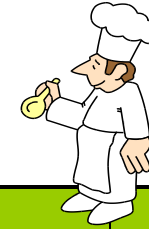


# SPEISEPLAN

vom 15. Apr. 19 bis 21. Apr. 19

Sozialdienste **Lustenau**



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
<b>M I T T A G</b>	Eintropfsuppe <sup>A,C,L</sup> ***	klare Rindssuppe mit Leberspätzle <sup>A,C</sup> ***	Spargelcremesuppe <sup>A</sup> ***	klare Gemüsebrühe mit Sternle <sup>A,L</sup> ***	Blumenkohlcremesuppe <sup>A</sup> ***	klare Gemüsebrühe mit Backerbsen <sup>A,L</sup> ***	Leberknödelsuppe <sup>A,C,L</sup> ***
	Schweinsrahm-geschnetzeltes Hörnle od. Polenta Feldsalat <sup>A,G</sup> ***	Naturschnitzel Petersilienkartoffeln Bohngemüse <sup>A</sup> ***	Kalbsbeuschel mit Knödel und Salat <sup>A</sup> ***	Gemüsestrudel mit Joghurtkräutersauce Chinakohlsalat ***	Geb. Seehecht mit Salat <sup>A,C,M</sup> ***	Rühreier mit Bratkartoffeln und Rahmspinat <sup>A,C</sup> ***	Kalbsrollbraten Kroketten Brokkoligemüse <sup>A</sup> ***
	Apfel	Fruchtsalat	Früchtejoghurt <sup>G</sup>	Kiwi	Apfelkompott	Banane	Erdbeertorte <sup>A,C,G</sup>
Ausweichmenü			Kalbsbratenwurst Püree Salat <sup>A</sup>		Topfenfrucht-knödel mit Vanillesauce <sup>A,C,G</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.

