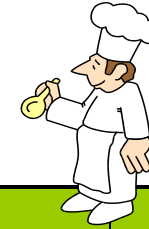


SPEISEPLAN

vom 16. Sep. 19 bis 22. Sep. 19

Sozialdienste **Lustenau**



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
M I T T A G	klare Gemüsebrühe m. Nockerl <small>A,C,G,L</small> ***	Kürbiscrème- suppe <small>A</small> ***	Rindsbouillon mit Goldwürfel <small>A,C,L</small> ***	Legierte Grießsuppe <small>A,C</small> ***	Zartweizen- suppe <small>A</small> ***	Steinpilz- cremesuppe <small>A</small> ***	Rindsbouillon m. Grießnockerl <small>A,C,G,L</small> ***
	Kalbsragout Kartoffelknödel Ackersalat <small>A</small> ***	Hünerschnitzel natur gebraten Reis Karottensalat <small>A</small> ***	Spaghetti Bolognese Grüner Salat <small>A,L</small> ***	Kalbsbraten Petersilienkartoffeln Erbsengemüse ***	Topfen- Fruchtknödel Zuckerbrösel und Vanillesauce <small>A,C,G</small> ***	Kalbsbratwurst mit Kraut und Püree <small>A</small> ***	Pariser Schnitzel Erbsen-Reis Grüner Salat <small>A,C</small> ***
Ausweich- menü	Apfel	Schokopudding <small>G</small>	Ananascrème <small>G</small>	Trauben	Käshörnle mit Salat <small>A,G</small>	Nektarine	Erdbeertorte <small>A,C,G</small>

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.

