

SPEISEPLAN

ESSEN AUF RÄDERN

esskultur
FRISCH · REGIONAL · INDIVIDUELL

28.11.2022-04.12.2022

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
MITTAG	Grießnockerlsuppe	Paprikacremesuppe	Nudelsuppe	Blumenkohlcremesuppe	Leberspätzlesuppe	Pilzcremesuppe	Milzschnittensuppe
	AGMLF	AGMLF	AGMLF	AGMLF	AGMLF		AGMLF
	Riebel mit Apfelmus	Hackfleisch-Wirsingpfanne mit Spätzle	Rindsragout mit Kartoffelpüree und Rosenkohl	Nudeln mit Carbonara oder Tomatensauce	Backfisch mit Salat und Sauce Remoulade	Schweinsbraten mit Sauerkraut und Petersilkkartoffeln	Wildragout mit Rotkraut und Kroketten
				ACGMLF	ACGMLF	ACGMLF	ACGMLF
	Spinatknödel mit Pilzrahmsauce	Rahmkarotten mit Spätzle	Kartoffelpüree mit cremigem Gemüse			Kartoffel-Gemüse Gröstel und Rahmsauce	
	ACGML	ACGML	ACGML				ACGML
	Obstkompott	Joghurtcreme	Obströster	Nougatpudding	Frische Mandarinen	Fruchtcreme	Mousse
	ACGML	ACGML		ACGML	ACGML	ACGML	ACGML

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung (LMIV 1169/2011):

- A) Glutenhaltige Getreide - B) Krebstiere - C) Ei - D) Fisch - E) Erdnuss - F) Soja - G) Milch / Laktose
- H) Schalenfrüchte - L) Sellerie - M) Senf - N) Sesam O) Sulfite - P) Lupine - 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.

Sozialdienste **Lustenaus**

