

# SPEISEPLAN

Essen auf Räder

23.01.23 bis 29.01.23

esskultur  
FRISCH · REGIONAL · INDIVIDUELL

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
MITTAG	Cremige Haferflockensuppe <sup>1,2</sup> mit frisch gehackter Petersilie	Hausgemachte Gemüsebrühe <sup>1,2,3</sup> mit Goldwürfel <sup>4,5,6</sup> und Schnittlauch	Hausgemachte Kürbiscremesuppe <sup>1,2,3,6</sup> mit Kürbiskernöl	Hausgemachte Gemüsebrühe <sup>1,2,3</sup> mit Backerbsen <sup>4</sup> und Schnittlauch	Brokkolicremesuppe <sup>1,6</sup> mit gerösteten Mandeln <sup>H</sup>	Hausgemachte Hühnerbrühe <sup>1,2,3</sup> mit Milzschnitten <sup>A,G,M,L,M</sup>	Hausgemachte Karotten Cremesuppe <sup>1,2,3,6</sup> mit Pesto
	Rinder Cevapcici, Kartoffelpüree <sup>6</sup> und Letscho <sup>4</sup>	Rinderragout <sup>1,2,4</sup> an Dinkel Bio Nudeln <sup>7</sup>	Gebratenes Hühnerbrüstchen mit Reis und feiner Chinakohlsalat	Kalbsbratwurst mit Bratkartoffeln und Zwiebelsauce	Lustenauer Käsespätzle <sup>5,6,7</sup> mit hausgemachtem Apfelmus und Kartoffelsalat <sup>1,2</sup>	Frischer Schweinebraten <sup>1,2</sup> mit Serviettenknödel <sup>4,5,6</sup> mit Krautsalat	Frisch gekochte Rindsroulade <sup>1,2</sup> mit Polenta <sup>6</sup> und Rotkraut <sup>6,7</sup>
	Pochierte Eier <sup>5</sup> mit Kartoffelpüree <sup>6</sup> und Letscho <sup>4</sup>	Gerösteter Blumenkohl <sup>6</sup> mit Dinkel Bio Nudeln <sup>7</sup>	Kartoffelpüree <sup>6</sup> mit gebackenem Käse <sup>6</sup>		Gemüserahmspätzle <sup>1,6</sup>	Serviettenknödel <sup>4,5,6</sup> mit Pilzrahmsauce <sup>6,7</sup>	
	Feine Bio Topfencreme <sup>6</sup>	Schokopudding <sup>6</sup>	Hausgemachter Bio Obströster	Frische Birne <sup>6</sup>	Feine Fruchtcreme <sup>6</sup>	Hausgemachtes Birnenkompott	Hausgemachtes Mousse <sup>5,6,7</sup>

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

1: Sellerie, 2: Senf, 3: Sojabohnen, 4: Dinkel - Glutenhaltiges Getreide, 5: Eier, 6: Milch, 7: Glutenhaltige Getreide