

# SPEISEPLAN

Essen auf Rädern

*esskultur*  
FRISCH · REGIONAL · INDIVIDUELL

30.01.23 bis 05.02.23

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
MITTAG	Hausgemachte Gemüsebrühe <sup>1,2,3</sup> mit Grießnockerl <sup>1,4,5</sup>	Blumenkohlsuppe <sup>1,6,7</sup> mit frisch gehackter Petersilie	Hausgemachte Gemüsebrühe <sup>1,2,3</sup> mit Flädle <sup>4,6,7</sup> und Schnittlauch	Maiscremesuppe <sup>6,7</sup> mit hausgemachtem Nusspesto <sup>7,8,9,10,11</sup>	Hausgemachte Gemüsebrühe <sup>1,2,3</sup> mit Nudeln <sup>1,4,6</sup>	Legierte Grießsuppe <sup>1,4,6</sup> mit frischem Schnittlauch	Hausgemachte Gemüsecremesuppe <sup>1,2,7</sup> mit frischer Bio Gartenkresse
	Wurstnudeln <sup>5</sup> an Cremespinat <sup>7</sup> und frischer Blattsalat	Cannelloni <sup>4,6,7</sup> mit Tomatensauce und knackigem Eisbergsalat	Rindsgulasch auf Kartoffelpüree <sup>7</sup> dazu frischer Feldsalat	Linsen-Gemüse Eintopf <sup>5</sup> mit Puten Wienerle <sup>1,2,7</sup>	Gemüselaibchen <sup>1,4,6,7</sup> an Kohlrabigemüse und Karottensalat <sup>7</sup>	Gekochtes Rindfleisch <sup>1,2,6,7</sup> auf Kartoffel-Lauchgemüse <sup>7</sup> dazu frischer Gurkensalat	Paniertes Schnitzel vom Huhn <sup>4,6</sup> mit Petersil-kartoffeln <sup>7</sup> und Brokkoli
	Eiernudeln <sup>4,5</sup> und Cremespinat <sup>7</sup>		Gemüsegulasch <sup>1,6</sup> mit Kartoffelpüree <sup>7</sup>				
	Nougatpudding <sup>7,9,10</sup>	Hausgemachtes Pflaumenkompott	Joghurtcreme mit Amaranth <sup>7</sup>	Feine Fruchtcreme <sup>7</sup>	Fruchtkompott	Feine Bio Topfencreme <sup>7</sup>	Hausgemachtes Mousse <sup>4,5,7</sup>

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

1: Sellerie, 2: Senf, 3: Sojabohnen, 4: Eier, 5: Glutenhaltige Getreide, 6: Dinkel - Glutenhaltiges Getreide, 7: Milch, 8: Erdnüsse, 9: Haselnüsse - Schalenfrüchte, 10: Mandeln - Schalenfrüchte, 11: Walnüsse - Schalenfrüchte