



DE - ÖKO - 006



# Speiseplan KW 50



13. Dezember  
Montag

Hauptgericht  
Nudeln mit Tomatensoße

Allergene <sup>24</sup>

Dessert/ Salat  
Obst

keine Allergene

14. Dezember  
Dienstag

Hauptgericht  
Hähnchen – Spinat Pfanne mit Bulgur Allergene<sup>24</sup>  
VEGETARISCH – Weiße Bohnen Eintopf mit Spinat & Bulgur Allergene <sup>24</sup>

Dessert / Salat  
Tomate – Paprika Gurken Salat

15. Dezember  
Mittwoch

Hauptgericht  
Spätzle mit Linsenpfanne Allergene <sup>24,3</sup>

Dessert / Salat  
Gemischter Salat keine Allergene

16. Dezember  
Donnerstag

Hauptgericht  
Fischpflanzlerl mit Kartoffelpüree Allergene <sup>4,7,24</sup>  
VEGETARISCH – Zucchini-puffer mit Kartoffelpüree Allergene <sup>7,24,3</sup>

Dessert / Salat  
Apple Crumble Allergene <sup>24,3,7</sup>

17. Dezember  
Freitag

Hauptgericht  
Pfannkuchen Suppe Allergene<sup>24,3,7</sup>

Dessert / Salat  
Polenta – Pizza Allergene<sup>7</sup>



Einscannen und Gerichte online bewerten!

Kennzeichnung Allergene

Weizengluten <sup>24</sup> Eier <sup>3</sup> Fisch MSC <sup>4</sup> Milch <sup>7</sup> Soja <sup>6</sup>

Krebstiere 2, Sellerie 9, Senf 10, Sesamsamen 11, Süßlupine 12 Schalenfrüchte (Mandel 29 Haselnuss 30 Walnuss 31 Cashew  
32 Pecannuss 33 Paranuss 34 Pistazie 35 Macadamianuss und 36 Queensland Nuss)  
25 Roggen, 25 Gerste, 25 Hafer, 26 Dinkel,  
27 Kamut oder Hybridstämme davon) Erdnuss 37 Weichtiere 13 Schwefeldioxid 14

Wir verwenden bei Fleisch & Wurstgerichten ausschließlich Bio- Rind – oder Geflügelfleisch / Wurst7

Speiseplan- Änderungen vorbehalten