

34. SW 22.04.-26.04.

Speiseplan

MENÜ DER
2a

MONTAG

Backerbsensuppe (GACL)

Rahmfleisch vom Bio-Rind
(GA) mit Bio-Naturreis (G)

Vegetarisch

Backerbsensuppe (GACL)

Brokkoli-Cheesenuggets
(GAC) dazu Bio-Erdäpfel
mit Petersilie und Tzatziki

Glutenfrei

Linsen-Gemüse-Gratin
mit Knoblauchdip (GC)

Fruchtjoghurt (G)

DIENSTAG

Regulär & Vegetarisch

Bio-Mascherlnudeln (GA)
mit Tomatensauce (A)
und Parmesan (G)
dazu bunter Blattsalat mit
Kürbiskernen

Obst

Glutenfrei

Gelbe Rübencremesuppe
(GL)

Süßer Hirseauflauf GHC
mit hausgemachtem Bee-
renröster und Bio-Milch G

Milchfrei

Eiernockerl (AC)
mit Salatmix

Obst

Lunchpakete

2a, 2c, 3b

MITTWOCH

Cordon bleu vom Huhn
(GA) mit Frühlingsgemüse
(G) und Bio-Dinkelreis (A)

Marillencreme mit
Bio-Topfen (G)

Vegetarisch

Gemüselasagne (GACL)
dazu grüner Salat

Marillencreme mit
Bio-Topfen (G)

Glutenfrei & Milchfrei
Erdäpfelcremesuppe (L)

Wildlachsschnitte (DM)
mit Mischgemüse
und Kräutererdäpfeln
dazu California Salat mit
Kürbiskernen

DONNERSTAG

Bio-Spiralen (GA)
mit Sauce Carbonara (GF)
und Parmesan (G) dazu
Blattsalat

Vollkorn-Apfel-
Mohnkuchen (GAC)

Vegetarisch

Rustikaler Bohneneintopf
(GA) mit Rahm-Dip (GA)
dazu Krustenbrot (AF)

Vollkorn-Apfel-
Mohnkuchen (GAC)

Glutenfrei & Milchfrei
Wokgemüse mit Rindfleisch
und Reis

Obst

FREITAG

Regulär & Vegetarisch
Gemüsesuppe mit Bio-
Sternchen (AL)

Pancakes (GAC) mit
Erdbeersauce und Bio-Milch
(G)

Glutenfrei

Hörnchen mit
Sauce Bolognese
dazu Gurkensalat

Obst

Lunchpakete

3b