



Wir verwenden Lebensmittel bester Qualität – ebenso aus biologischer Produktion! Unsere Produkte sind zu 86 % regional.

Speiseplan 10. – 14.01.2022

	Mittag	Abend
Montag	Tagessuppe	
	Menü I Grillhendl mit Reis Allergene: G	Menü II (solange der Vorrat reicht) Käseknödel Allergene: A C G
	Grießschmarrn mit Zwetschkenröster Allergene: A G	
	Dessert: Obst	
Dienstag	Tagessuppe	
	Menü I Grillkotelette mit Rösti und Gemüse Allergene: G	Menü II (solange der Vorrat reicht) Kichererbsen-Curry Allergene:
	Hühnereinmachsuppe Allergene: A G	
	Dessert: Obst	
Mittwoch	Tagessuppe	
	Menü I Rinderragout mit Nudeln Allergene: A C G	Menü II (solange der Vorrat reicht) Gemüse-Nudelauflauf Allergene: A C G
	Pizzabaguette Allergene: A G	
	Stricknadelkuchen Allergene: A C G	
Donnerstag	Tagessuppe	
	Menü I Geselchtes mit Grießknödel und Sauerkraut Allergene: A C G	Menü II (solange der Vorrat reicht) Kürbisschnitzel Allergene: A C
	Kartoffelgulasch Allergene : A	
	Dessert: Obst	
Freitag	Tagessuppe	
	Menü I Gebackene Mäuse mit Vanillesauce Allergene: A C G	
	Dessert: Obst	



„DA SEHAT HE“
Zur Köche der Landesförderungsanstalt 2022/23