

## Menüplan für die KW 37 von 09.09. bis 13.09.19

	Speise Art Al		Allergene				
Montag							
Suppe	Buchstabensuppe	Rind	CAGL				
Menü1	Hühnerschnitzel auf Jägersauce mit Tiroler Speck von der Metzgerei Handl aus Pians dazu Butterspätzle	Huhn, Schwein	C A G				
Menü2	Bulgurpfanne mit Schafskäse dazu Biozucchini und Tomaten	Vegi	C A G				
Menü3	BBQ Hühnersalat mit Tiroler Äpfeln und Paprika	Huhn	ОМ				

	Dienstag				
Suppe	Grießnockerlsuppe	Rind	CAGL		
Menü1	Tortellini mit Ricotta und Spinat mit feiner Kräuterrahmsauce	Vegi	C A G		
Menü2	Pfefferrahmschnitzel mit Gemüsereis	Schwein	hwein A G		
Menü3	Wurstsalat mit Ei	Wurstsalat mit Ei Schwein C G M O			
	Mittwoch				
Suppe	Curry-Kokos-Gemüsesuppe	Vegi	AFLN		
Menü1	Nussnudeln mit Marillenröster	Vegi	CAGH		
Menü2	Schweinebraten mit Sauerkraut vom Lechner Georg aus Rum und Kartoffeln		A G		
Menü3	Saures Rindfleisch Rind		МО		
	Donnerstag				
Suppe	Backerbsensuppe	Rind	CAGL		
Menü 1	Pfifferlingsknödel mit leichter Kräuterrahmsauce Vegi		CAG		
Menü 2	Chili con Carne mit Reis Rind		G		
Menü 3	Salat Nizza	Vegi	CDO		
	Freitag				
Suppe	Tomatencremesuppe Vegi		G		
Menü1	FleischloaberIn mit Rahmsauce und Kartoffelpüree Schwein		CAG		
Menü2	Penne mit gebratenen Pfifferlingen mit Junglauch com Appler Christof aus Thaur		CAG		
Menü3	Blattsalate mit Croutons	Vegi	Vegi AGMO		

Allergenkennzeichnung:								
A Gluten	B Krebstiere	C Ei	D Fisch					
E Erdnüsse	F Soja	G Milch	H Schalenfrüchte					
L Sellerie	M Senf	N Sesamsamen	O Schwefeldioxid					
P Lupinen	R Weichtiere							