



Menüplan für die KW 32 von 03.08. bis 07.08.20

Montag

Suppe	Grießnockerlsuppe	Rind 🐮	A C G L
Menü 1	Polenta Napoli mit Kirschtomatensauce und Basilikumpesto	Vegi 🌿	G
Menü 2	Hühnerfilet Jägerart mit Pfifferlingen, Tiroler Speck vom Handl aus Pians und Butternudeln	Huhn 🐔	A C G
Menü 3	Hühner-BBQ-Salat mit Belugalinsen	Huhn 🐔	A F M O

Dienstag

Suppe	Pastinakencremesuppe	Vegi 🌿	A G
Menü 1	Pfifferlinge a la Creme mit Amadine Kartoffeln	Vegi 🌿	A G
Menü 2	Gebratene Stiernuss mit Blaukraut vom Stary Josef aus Thaur, dazu Butterspätzle	Rind 🐮	A C G L M O
Menü 3	Melone mit Schinken	Schwein 🐷	-

Mittwoch

Suppe	Gemüsebouillon mit Gemüswürfeln	Vegi 🌿	L
Menü 1	Fussili Tonno e Panna	Thunfisch 🐟	A D G
Menü 2	Xunder Gemüseteller mit Kartoffel-Selleriepüree, Rumer Blattspinat und Cocktailtomaten	Vegi 🌿	G L
Menü 3	Wurstsalat mit Ei	Schwein 🐷	C M O

Donnerstag

Suppe	Kartoffel-Gemüsesuppe	Vegi 🌿	G L
Menü 1	Topfenaufauf mit Vanillesauce	Vegi 🍌	A G
Menü 2	Butterschnitzel vom Kalb mit Stampfkartoffeln und dem besten Wurzelgemüse der Tiroler Bauern, dazu Rahmsauce	Rind 🐮	A C G L M
Menü 3	Blattsalate mit Käsecken	Vegi 🌿	C G M O

Freitag

Suppe	Nudelsuppe	Rind 🐮	A C G L
Menü 1	Lasagna Bolognese	Schwein 🐷 / Rind 🐮	A C G
Menü 2	Penne mit gschmackiger Eierschwammerlsauce	Vegi 🌿	A G
Menü 3	Wrap gefüllt mit Lachs und Frischkäse	Lachs 🐟	A C D G

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		