



Menüplan für die KW 38 von 14.09. bis 18.09.20

Montag

Suppe	Kräutercremesuppe	Vegi 🌿	A G L
Menü 1	Penne Hirtenart mit Speck von der Metzgerei Handl aus Pians	Schwein 🐷	A C G
Menü 2	Feiner Flan mit Tiroler Kartoffeln und Brokkoli vom Stary Josef aus Thaur, dazu eine Kräuterrahmsauce	Vegi 🌿	A C G
Menü 3	Salat Nizza mit Thunfisch und gekochtem Bio-Ei	Lachs 🐟	C D O

Dienstag

Suppe	Karottencremesuppe	Vegi 🌿	A G
Menü 1	Kaiserschmarrn mit Fruchtröster aus steirischen Äpfeln	Vegi 🍌	A C G
Menü 2	Pfifferlingsgulasch mit Tiroler Speck vom Handl aus Pians, dazu cremiger Polenta	Schwein 🐷	A G
Menü 3	Chefsalat mit Ei	Schwein 🐷	C M O

Mittwoch

Suppe	Buchstabensuppe	Rind 🐮	A C G L
Menü 1	Hühnerfilet mit Paprikarahmsauce und Butterreis	Huhn 🐔	A C G
Menü 2	Risotto mit gebratenem heimischen Kürbis und Gorgonzola	Vegi 🌿	G
Menü 3	Kaspressknödel mit Blattsalate	Vegi 🌿	A C G M O

Donnerstag

Suppe	Gelbe Rübensuppe	Vegi 🌿	A G
Menü 1	Polenta Verdure Siciliana mit Karotten vom Schindl aus Thaur	Vegi 🌿	G L
Menü 2	Tortelli gefüllt mit Ricotta, Garnelen und Trüffel	Garnele 🍤	A B C G O
Menü 3	Gulaschsuppe	Rind 🐮	-

Freitag

Suppe	Sternchensuppe	Rind 🐮	A C G L
Menü 1	Penne mit Basilikumpesto	Vegi 🌿	A C G
Menü 2	Lasagna Bolognese	Rind 🐮 / Schwein 🐷	A C G
Menü 3	Saure Wurst	Schwein 🐷	M O

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		