



## Menüplan für die KW 40 von 28.09. bis 02.10.20

### Montag

Suppe	Nudelsuppe	Rind 🐮	A C G L
Menü 1	Käsespätzle nach Omas Art mit dem besten Käse der Zillertaler Erlebnissenerei	Vegi 🌿	A C G
Menü 2	Speckknödel mit Sauerkraut vom Lechner Georg aus Rum	Schwein 🐷	A C G
Menü 3	BBQ-Hühnersalat mit karamelisierten steirischen Äpfeln und Paprika	Huhn 🐔	M O

### Dienstag

Suppe	Kürbiscremesuppe	Vegi 🌿	A C G
Menü 1	Penne mit Fleischbällchen und Kirschtomatensauce	Schwein 🐷 / Rind 🐮	A C G
Menü 2	Pfifferlinge a la Creme mit Polenta	Vegi 🌿	A G
Menü 3	Gulaschsuppe	Rind 🐮	-

### Mittwoch

Suppe	Grießnockerlsuppe	Rind 🐮	A C G L
Menü 1	Serviettenknödel mit Gulaschsaft	Vegi 🌿	A C G
Menü 2	Thai Gemüsecurry mit Hühnerfleischbällchen, Zucchini vom Stary Josef aus Thaur und Basmatireis	Huhn 🐔	A C F L N
Menü 3	Saure Wurst	Schwein 🐷	M O

### Donnerstag

Suppe	Hühnercremesuppe	Huhn 🐔	A G
Menü 1	Zwetschenknödel mit Zimtbrösel	Vegi 🍌	A C G
Menü 2	Kalbsbraten mit Rahmsauce und Mandelreis	Rind 🐮	A G H L
Menü 3	Kartoffel-Gemüse Eintopf mit Braunschweiger	Schwein 🐷	A G L

### Freitag

Suppe	Sternchensuppe	Rind 🐮	A C G L
Menü 1	Lasagna Bolognese vom Rind	Rind 🐮	A C G
Menü 2	Tagliatelle mit Steinpilzen a la Creme	Vegi 🌿	A C G
Menü 3	Kasknödelparpaccio mit Blattsalaten	Vegi 🌿	A C G 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		