



Menüplan für die KW 38 von 20.09. bis 24.09.2021

Montag

Suppe	Minestrone	Vegi 🌿	G L
Menü 1	Penne Hirtenart mit Speck aus der Metzgerei Handl in Pians	Schwein 🐷	A G
Menü 2	Kürbis-Kartoffelstrudel auf Paprikaletscho	Vegi 🌿	A C G L
Menü 3	Kichererbsensalat mit marinierten Rindfleischwürfeln und Koriander	Rind 🐮	O

Dienstag

Suppe	Fritattensuppe	Rind 🐮	A C G L
Menü 1	Mohnnudeln mit Fruchtröster aus steirischen Äpfeln	Vegi 🍌	A C G
Menü 2	Rückensteak Jägerart mit Pilzen und Speck vom Handl aus Pians, dazu Spätzle	Schwein 🐷	A C G
Menü 3	Kaspressknödel auf Blattsalaten	Vegi 🌿	A C G M O

Mittwoch

Suppe	Kartoffelcremesuppe	Vegi 🌿	A G
Menü 1	Zucchini-auflauf mit Zucchini vom Stary Josef aus Thaur und Paprikasauce	Vegi 🌿	A C G
Menü 2	Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Pfefferrahmsauce und Kartoffelgratin aus Kartoffeln vom Appler Christof aus Thaur	Huhn 🐔	G L
Menü 3	Rindfleischsalat	Rind 🐮	M O

Donnerstag

Suppe	Kürbiscremesuppe	Vegi 🌿	A G
Menü 1	Ragout Bourignon vom Jungrind aus der Metzgerei Mayr in Natters mit Wurzelgemüse und Polenta	Rind 🐮	G L M O
Menü 2	Feiner Flan mit Tiroler Kartoffeln und Brokkoli vom Stary Josef, dazu eine Kräuterrahmsauce	Vegi 🌿	A C G
Menü 3	Gulaschsuppe	Rind 🐮	-

Freitag

Suppe	Buchstabensuppe	Rind 🐮	A C G L
Menü 1	Fussili Napoli mit fruchtiger Veroneser Tomatensauce	Vegi 🌿	A G
Menü 2	Spaghetti Polpetti mit Fleischbällchen und Kirschtomatensauce	Schwein 🐷 / Rind 🐮	A C G
Menü 3	Hühnerspieße mit süß-saurem Gemüse	Huhn 🐔	A F L N

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		