



Menüplan für die KW 42 von 18.10. bis 22.10.2021

Montag

Suppe	Kartoffelcremesuppe	Vegi 🌿	A G
Menü 1	Lasagna mit Pfifferlingen aus den Karpaten	Vegi 🌿	A C G
Menü 2	Gebratenes Hühnerbrustfilet mit Pfefferrahmsauce und Kartoffelgratin aus Tiroler Kartoffeln vom Appler aus Thaur	Huhn 🍗	G L
Menü 3	Kürbiscremesüppchen mit Kokos und Curry	Vegi 🌿	-

Dienstag

Suppe	Grießnockerlsuppe	Rind 🐄	A C G L
Menü 1	Gebratene Würfelkartoffeln mit Bio-Pastinaken (Bio vom Berg), buntem Gemüse und einem Sauerrahmdip	Vegi 🌿	G L
Menü 2	Thai Curry mit Hühnerbruststreifen und Basmatireis	Huhn 🍗	A B F L N R
Menü 3	Lachstartare auf Blattsalaten	Lachs 🐟	D G M O

Mittwoch

Suppe	Backerbsensuppe	Rind 🐄	A C G L
Menü 1	Makkaroni Dreili mit feiner Kräuterrahmsauce, Hühnerbruststreifen und Erbsen	Huhn 🍗	A G
Menü 2	Indischer Dal mit Kichererbsen und Bio-Pastinaken (Bio vom Berg), dazu Basmatireis	Vegi 🌿	F G L N
Menü 3	Gulaschsuppe	Rind 🐄	-

Donnerstag

Suppe	Gemüsecremesuppe	Vegi 🌿	A G L
Menü 1	Zwetschkenknödel mit Stanzer Zwetschken und Zimt-Butterbrösel	Vegi 🍌	A C G
Menü 2	Roulade vom Jungrind aus der Metzgerei Mayr in Natters mit Burgundersauce und Butternudeln	Rind 🐄	A G L M O
Menü 3	Tomaten-Mozzarella-Caprese	Vegi 🌿	G M O

Freitag

Suppe	Kräutercremesuppe	Vegi 🌿	A G
Menü 1	Tortellini Ricotta Spinat mit feiner Kräuterrahmsauce	Vegi 🌿	A C G
Menü 2	Bauerngröstl mit Braten vom Jungschwein und Wurzelgemüse vom Posch Josef aus Thaur	Schwein 🐷	G L
Menü 3	Chili con Carne mit Brot	Rind 🐄	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		