

# SPEISEPLAN



**Montag, 27. November 2023 bis Sonntag, 03. Dezember 2023**



<b>E S S E N  A U F  R Ä D E R N</b>		<b>Suppe</b>	<b>Menü 1 - Normalkost</b>	<b>Menü 2 - Schonkost</b>
	<b>Mo</b> 27.11	Nudelsuppe A C L	Brat- und Grammelknödel Sauerkraut, Rahmkren A C G L	Topfenstrudel Vanillesauce A C G O
	<b>Di</b> 28.11	Brokkolisuppe A C G L	Wildragout Serviettenknödel, Rotkraut A C G L	Kichererbsen- Laibchen Dip, Salat A C G L M
	<b>Mi</b> 29.11	Gemüsesuppe A G L	Honig-Senf-Hähnchen Kräuterreis, Buttergemüse A C G L M	Maccheroni Gemüsesugo Salat A C L M
	<b>Do</b> 30.11	Grießsuppe A C L	Cordon-Bleu Erdäpfelsalat A C G L M	Spinatknödel Schwammerlsauce A C G L M
	<b>Fr</b> 01.12	Erdäpfel- Lauchsuppe A G L	Seelachsfilet Kräutersauce Reis, Salat A G D L M	Kürbisgulasch Erdäpfel Salat A G L M
	<b>Sa</b> 02.12	Rollgerstel- suppe A L	Putenbraten Schmorgemüse, Erdäpfel A C G L M	Vegetarisch gefüllte Paprika Tomatensauce, Salat A G L M
<b>So</b> 03.12	Grießnockerl- suppe A C G L	Rinds-Geschnetzeltes, Nudeln, Salat A C L M	Polentaschnitten, Ratatouille A C G L	

Nachspeisen gibt es an Sonn- u. Feiertagen – Änderungen sind vorbehalten

Allergene Kennzeichnung							
Glutenhaltiges Getreide	<b>A</b>	Erdnuss	<b>E</b>	Sellerie	<b>L</b>	Lupinen	<b>P</b>
Krebstiere	<b>B</b>	Soja	<b>F</b>	Senf	<b>M</b>	Weichtiere	<b>R</b>
Ei	<b>C</b>	Milch / Laktose	<b>G</b>	Sesam	<b>N</b>	Keine Kennzeichnungspflicht	---
Fisch	<b>D</b>	Schalenfrüchte	<b>H</b>	Sulfite	<b>O</b>		

**Wir wünschen einen guten Appetit!**

Fleisch und Wurstwaren (Rind, Kalb, Schwein, Wild) beziehen wir zu 100% aus Österreich, Geflügel aus der EU  
Milch und Milchprodukte; sowie Eier beziehen wir zu 100% aus Österreich  
Küchenleitung: Davide Maula  
Heimleitung: Franz Dachs