

# SPEISEPLAN für KW 16 (32. Schulwoche)

## PSC Hausmannstätten

### Menü 1

### Vegetarische Option

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p><b>MO</b><br/><b>13.04.</b></p>   | <p>-</p>  | <p>Karottencremesuppe<br/>Herzhaftes<br/>Erdäpfelgulasch und Gebäck<br/>Karamellpudding<br/>A,F,G,L,N</p>                     |
| <p><b>DI</b><br/><b>14.04.</b></p>   | <p>-</p>  | <p>Rollgerstensuppe<br/>Grießschmarren mit<br/>Apfelmus<br/>Obst<br/>A,C,F,G,L,O,P</p>  |
| <p><b>MI</b><br/><b>15.04.</b></p>   | <p>Petersiliencremesuppe<br/>Brathend &amp; Reis<br/>Grüner Salat<br/>Marmorkuchen<br/>A,C,F,G,L,M,O</p>                      | <p>Petersiliencremesuppe<br/>Makkaroni mit Tomaten- Zucchini ragout<br/>Grüner Salat<br/>Marmorkuchen<br/>A,C,F,G,H,L,M,O</p> |
| <p><b>DO</b><br/><b>16.04.</b></p>   | <p>Eierflockensuppe<br/>Bratwurst mit Kartoffel und Ketchup &amp;<br/>Senf<br/>Krautsalat<br/>Birnenmus<br/>A,C,F,G,L,M,O</p> | <p>Eierflockensuppe<br/>Cremespinat mit Erdäpfel<br/>Birnenmus<br/>A,C,F,G,L,O</p>  |
| <p><b>FR</b><br/><b>17.04.</b></p>   | <p>-</p>  | <p>Lauchrahmsuppe<br/>Serviettenknödel auf Linsensauce<br/>Grüner Salat<br/>Obst<br/>A,C,F,G,H,L,M,O</p>                      |
| <p>A – Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer), B – Krebstiere (Garnelen, Krabben, Hummer), C – Eier und Eiprodukte, D – Fisch und Fischprodukte, E – Erdnüsse und Erdnussprodukte, F – Soja und Sojaprodukte, G – Milch und Laktose, H – Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashews etc.), L – Sellerie und Sellerieprodukte, M – Senf und Senfprodukte, N – Sesamsamen und Sesamprodukte, O – Schwefeldioxid &amp; Sulfite (z. B. in Wein, Trockenfrüchten), P – Lupinen und Lupinenprodukte, R – Weichtiere (Muscheln, Schnecken, Tintenfische)</p> |   |   |