

SPEISEPLAN für KW 17 (32. Schulwoche)

PSC Hausmannstätten

Menü 1

Vegetarische Option

<p>MO 13.04.</p>	<p>-</p>	<p>Süßkartoffelcremesuppe Flaumiger Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster A,C,F,G,H,L</p>
<p>DI 14.04.</p>	<p>-</p>	<p>Reibteigsuppe Eierschwammerlrahm auf Bandnudeln Grünen Salat Milchreis A,F,G,L,M,O</p>
<p>MI 15.04.</p>	<p>Klare Suppe mit Profiteroles Wienerschnitzel (Schwein) mit Kartoffeln, Grüner Salat Apfelschnitte A,C,G,L,M,O</p>	<p>Klare Suppe mit Profiteroles Rahmige Hokkaido - Gnocchipfanne Apfelschnitte A,C,F,G,H,L,O</p>
<p>DO 16.04.</p>	<p>Knoblauchcremesuppe Hendlgulasch mit Hörnchen Grüner Salat Pfirsich – Topfencreme A,C,F,G,H,L,M,O</p>	<p>Knoblauchcremesuppe Curryeintopf mit Soja und Basmatireis Pfirsich – Topfencreme A,C,F,G,H,L,O</p>
<p>FR 17.04.</p>	<p>-</p>	<p>Frittatensuppe Pasta Primavera (buntes Gemüse) Obst A,C,F,G,L</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 & Sulfite (z. B. in Wein, Trockenfrüchten), P – Lupinen und Lupinenprodukte, R – Weichtiere (Muscheln, Schnecken, Tintenfische)