

SPEISEPLAN für KW 23 (39. Schulwoche)

PSC Hausmannstätten

Menü 1

Vegetarische Option

<p>MO 01.06.</p>	<p>-</p>	<p>Kohlrabicremesuppe Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Bananenpudding A,C,F,G,L,M,O</p>
<p>DI 02.06.</p>	<p>Bunte Gemüsesuppe Chili con Carne mit Reis Grüner Salat Apfelmus A,C,F,G,H,L,M,O</p>	<p>Bunte Gemüsesuppe Chilli sin Carne (Soja) Grüner Salat Apfelmus A,C,F,G,H,L,M,O</p>
<p>MI 03.06.</p>	<p>Klare Suppe mit Backerbsen Natureschnitzel von der Pute mit Erbsenreis Birnschnitte A,C,G,L,O</p>	<p>Klare Suppe mit Backerbsen Topfenknödel in Butterbrösel mit Vanillesauce Birnschnitte A,C,G,L</p>
<p>DO 04.06.</p>	<p>Feiertag</p>	<p>Feiertag</p>
<p>FR 05.06.</p>	<p>-</p>	<p>Klare Suppe mit Tomatenockerl Gnocchi in rahmiger Paprikasauce Grüner Salat Mandarinenkompott A,F,G,L,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 & Sulfite (z. B. in Wein, Trockenfrüchten), P – Lupinen und Lupinenprodukte, R – Weichtiere (Muscheln, Schnecken, Tintenfische)</p>		