

# SPEISEPLAN für KW 24 (40. Schulwoche)

## PSC Hausmannstätten

### Menü 1

### Vegetarische Option

<p><b>MO</b> 08.06.</p>	<p>-</p>	<p>Karottencremesuppe Herzhaftes Erdäpfelgulasch mit Gebäck Karamellpudding A,F,G,L,N</p>
<p><b>DI</b> 09.06.</p>	<p>Rollgerstensuppe Penne ala Carbonara Gurkensalat Obst A,F,G,L,M,O,P</p>	<p>Rollgerstensuppe Grießschmarren mit Apfelmus Obst A,C,F,G,L,O,P</p>
<p><b>MI</b> 10.06.</p>	<p>Petersiliencremesuppe Brathendl &amp; Reis Grüner Salat Marmorkuchen A,C,F,G,L,M,O</p>	<p>Petersiliencremesuppe Makkaroni mit Tomaten- Zucchini ragout Grüner Salat Marmorkuchen A,C,F,G,H,L,M,O</p>
<p><b>DO</b> 11.06.</p>	<p>Eierflockensuppe Bratwurst mit Kartoffeln Ketchup &amp; Senf und Krautsalat Birnenmus A,C,F,G,L,M,O</p>	<p>Eierflockensuppe Cremespinat mit Erdäpfel Birnenmus A,C,F,G,L,O</p>
<p><b>FR</b> 12.06.</p>	<p>Lauchrahmsuppe Hühnergchnetzeltes mit Reis Salat Obst A,C,F,G,H,L,M,O</p>	<p>Lauchrahmsuppe Serviettenknödel auf Linsensauce Grüner Salat Obst 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>		