

SPEISEPLAN für KW 25 (41. Schulwoche)

PSC Hausmannstätten

Menü 1

Vegetarische Option

<p>MO 15.06.</p>	<p>Süßkartoffelcremesuppe Hühnergescnetzeltes mit Erbsenreis Pfirsichkompott a,c,f,g,h,l,o</p>	<p>Süßkartoffelcremesuppe Flaumiger Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster a,c,f,g,h,l</p>
<p>DI 16.06.</p>	<p>-</p>	<p>Reibteigsuppe Eierschwammerlrahm auf Bandnudeln Grünen Salat Milchreis a,f,g,l,m,o</p>
<p>MI 17.06.</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 18.06.</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 19.06.</p>	<p>-</p>	<p>Frittatensuppe Pasta Primavera (buntes Gemüse) 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 & Sulfite (z. B. in Wein, Trockenfrüchten), P – Lupinen und Lupinenprodukte, R – Weichtiere (Muscheln, Schnecken, Tintenfische)</p>		