

SPEISEPLAN für KW 27 (43. Schulwoche)

PSC Hausmannstätten

Menü 1

Vegetarische Option

MO 29.06.	Grüne Lauch-Kartoffelcremesuppe Backfisch mit Erdäpfel Grüner Salat Kirschkompott a,c,d,f,g,l,m,o	Grüne Lauch-Kartoffelcremesuppe Vegane Reispfanne mit buntem Gemüse , Kichererbsen, Soja und Sauerrahmdip Kirschkompott a,f,g,l,o
DI 30.06.	-	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles Penne mit Kürbisgemüse und Parmesan Joghurt Natur a,c,f,g,l
MI 01.07.	-	Gurkenschaumsuppe Käserahmspätzle Grüner Salat Zwetschkenkuchen a,c,f,g,h,l,m,o
DO 02.07.	Gemüsecremesuppe Pfefferrahmgeschnetzeltes mit Spiralen Vanillepudding a,c,f,g,h,l	Gemüsecremesuppe Brokkoli Kartoffelgratin und Sauerrahmdip Vanillepudding c,g,l
FR 03.07.	Paprikacremesuppe Hühnerbrust mit Cremepolenta und Grillgemüse Steirischer Apfel a,c,f,g,h,l	Paprikacremesuppe Gemüsecurry mit Reis Grüner Salat Steirischer Apfel a,c,f,g,h,l,m,o
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)		