

SPEISEPLAN für KW 28 (44. Schulwoche)

PSC Hausmannstätten

Menü 1

Vegetarische Option

MO 6.7.	Käsecremesuppe Schweinsgeschnetztes mit Wedges Krautsalat Mandarinenkompott a,f,g,l,o	Käsecremesuppe Rahmiges Paradeiskraut mit Serviettenknödel Mandarinenkompott a,c,f,g,h,l,m,o
DI 7.7.	Frittatensuppe Jägerschnitzel mit Spätzle Grüner Salat Schokoladenpudding a,c,f,g,l,m,o	Frittatensuppe Pikanter Hirseauflauf auf Rahmgemüse Grüner Salat Schokoladenpudding a,c,f,g,l,m,o
MI 8.7.	Süßkartoffelcremesuppe Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpürree und Karotten Grüner Salat Ribiselschnitte a,c,f,g,l,m,o	Süßkartoffelcremesuppe Spiralen mit Paprika - Kichererbsensauce Ribiselschnitte a,c,f,g,l
DO 9.7.	Schwarzwurzelcremesuppe Brathendl mit Reis Kartoffelsalat Obst a,f,g,l,m,o,p	Schwarzwurzelcremesuppe Cremiger Schwammerlreis Obst a,f,g,l,p
FR 10.7.	-	Maiscremesuppe Germknödel mit Vanillesauce Obst a,c,f,g,h,l,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)		