

SPEISEPLAN für KW 38 (1. Schulwoche)

PSC Hausmannstätten

Menü

Vegetarische Option

MO 14.9.	Spargelcremesuppe Cevapcici auf Letschoreis Tzatziki Birnenkompott <i>a,c,f,g,l,m,o</i>	Spargelcremesuppe Bunte Linsensauce mit Nudeln Salat Birnenkompott <i>a,c,f,g,h,l,m,o</i>
DI 15.9.	-	Gebundene Gemüsesuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Rote Holundercreme <i>a,c,f,g,h,l,m,o</i>
MI 16.9.	Brokkolicremesuppe Rahmgeschnetzeltes (Schwein) mit Spiralen und Fisolensalat Schokoladenschnitte <i>a,c,f,g,h,l,m,o</i>	Brokkolicremesuppe Bunter Gemüse Couscous (mit Graupen und Bohnen) und Schafkäse Joghurtsauce Schokoladenschnitte <i>a,c,f,g,l,o</i>
DO 17.9.	Frittattensuppe Schweinesteak mit Cremepolenta und Gemüse Obst <i>a,c,f,g,l</i>	Frittattensuppe Rahmiger Cremespinat mit Erdäpfeln Obst <i>a,c,f,g,l</i>
FR 18.9.	Tomatencremesuppe Gebratene Hühnerbrust mit Erbsenreis Grüner Salat Fruchtjoghurt <i>a,f,g,l,m,o</i>	Tomatencremesuppe Veganes Thai-Curry mit Soja auf Basmatireis Fruchtjoghurt <i>a,f,g,l,o</i>
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)		