

SPEISEPLAN für KW 39 (2. Schulwoche)

PSC Hausmannstätten

Menü

Vegetarische Option

MO 21.9.	Kohlrabicremesuppe Hühnergeschnetzeltes mit Spiralen Blattsalate Bananenpudding a,c,f,g,h,l,m,o	Kohlrabicremesuppe Rahmiges Frühlingsgemüse mit Serviettenknödel Bananenpudding a,c,f,g,l
DI 22.9.	Bunte Gemüsesuppe Chili con Carne (Bio Pute aus der Steiermark) mit Reis Grüner Salat Apfelmus a,c,f,g,h,l,m,o	Bunte Gemüsesuppe Chilli sin Carne (Soja) Grüner Salat Apfelmus a,c,f,g,h,l,m,o
MI 23.9.	Klare Suppe mit Backerbsen Naturschnitzel (Pute) mit Erbsenreis Birnschnitte a,c,g,l,o	Klare Suppe mit Backerbsen Topfenknödel in Butterbrösel mit Vanillesauce Birnschnitte a,c,g,l
DO 24.9.	-	Käsecremesuppe Spaghetti mit Gemüsebolognese Grüner Salat Heidelbeerjoghurt a,f,g,l,m,o
FR 25.9.	-	Klare Suppe mit Tomatenockerl Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Mandarinenkompott a,c,g,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)