# SPEISEPLAN für KW 46 (9. Schulwoche)

## PSC Hausmannstätten

| | Menü | Vegetarische Option |
|---|---|---|
| **MO 9.11.** | Paprikacremesuppe<br>Pasta "ala Bolognese" (Bio Pute aus der Steiermark) mit grünem Salat<br>Rhababerkompott<br>a,c,f,g,h,l,m,o | Paprikacremesuppe<br>Vegetarische Krautroulade mit feiner Tomatensauce<br>Rhababerkompott<br>a,c,f,g,h,l,o |
| **DI 10.11.** | Biskuitschöberlsuppe<br>Geschmortes Schweinsgeschnetzeltes mit Reis<br>Apfeljoghurt<br>a,c,f,g,l,o,r | Biskuitschöberlsuppe<br>Wurzelgulasch mit Sellerie und Karotten dazu Gebäck<br>Apfeljoghurt<br>a,c,f,g,l,n,r |
| **MI 11.11.** | - | Karottencremesuppe<br>Käsespätzle mir Rote Rübensalat<br>Herrenschnitte<br>a,c,f,g,l,o |
| **DO 12.11.** | Legierte Grießsuppe<br>Gekochtes Rindfleisch mit Kürbisgemüse und Erdäpfel<br>Obst<br>a,c,f,g,l,o | Legierte Grießsuppe<br>Gebratener Reis "Asia Style" mit Blattsalat<br>Obst<br>a,c,f,g,l,m,o |
| **FR 13.11.** | - | Klare Zwiebelsuppe<br>Linsenragout mit Semmelknödel<br>Krautsalat<br>Topfencreme<br>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)