SPEISEPLAN für KW 47 (10. Schulwoche)

PSC Hausmannstätten

	Menü	Vegetarische Option
MO 16.11.	Knoblauchcremesuppe Hühnergeschnetzeltes mit Basmatireis Blattsalat Schokoladenpudding a,c,f,g,h,l,m,o	Knoblauchcremesuppe Süße Apfelnockerl Schokoladenpudding a,c,f,g,h,l,o
DI 17.11.	Backerbsensuppe Naturschnitzel mit Spiralen Rote Rübensalat Apfelkompott a,c,f,g,h,l,o	Backerbsensuppe Semmelknödel auf Schwammerlrahmsauce Rote Rübensalat Apfelkompott a,c,f,g,h,l,o
MI 18.11.	-	Erbsencremesuppe Milchrahmstrudel auf Vanillesauce Kirschkuchen a,c,f,g,h,l
DO 19.11.	Eierflockensuppe Hasheenudeln (Bio-Pute aus der Steiermark) mit Grüner Salat Grießflammerie a,c,f,g,l,m,o	Eierflockensuppe Gefüllter Paprika mit Couscous , Schafskäse auf Tomatensauce Grießflammerie a,c,f,g,l
FR 20.11.	Tomatencremesuppe Steirisches Brathendl mit Reis Fruchtjoghurt a,f,g,l,o	Tomatencremesuppe Spinatspätzle mit Käsesauce Fruchtjoghurt a,c,f,g,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)