


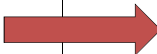




Wochenspeisekarte



KW 29	Veggie	Classic	Salat Dessert	
18.07.2022 Montag	Neue Kartoffeln mit Frühlingszwiebeln & einer leichten Sauerrahmcreme ^{g)}		Tagesdessert ^{g,i,j)}	
19.07.2022 Dienstag	Basmatireis mit Tomatensoße ⁱ⁾ & Brokkoli ⁱ⁾	Geflügelagout mit Pilzen Basmatireis	Frisches Obst	
20.07.2022 Mittwoch	Apfelkücherl ^{a Weizen,c,g)} mit Vanillesoße ^{g,1)}		Salat mit Tagesdressing ^{g,i,j)}	
21.07.2022 Donnerstag	Vegetarische Variation ^{a Weizen,c,g)} mit Gemüse ⁱ⁾	Chili con Carne vom Rind ^{c)} mit Sauerrahm ^{g)} & Fladenbrot ^{a Weizen)}	Hausgemachter Kuchen ^{a Weizen,c,}	
22.07.2022 Freitag	Speisenangebot, abgestimmt  für den KoGa & OGTS			

Allergene: a) Gluten; b) Krebstiere; c) Ei; d) Fisch; e) Erdnüsse; f) Soja; g) Milch; h) Schalenfrüchte; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesam; l) Schwefeldioxid & Sulfit; m) Lupine; n) Weichtiere;

1) Farbstoff; 2) Konservierungsstoff mit Nitritpöckelsalz & Nitrat; 3) Antioxidationsmittel; 4) Geschmacksverstärker; 5) geschwefelt; 6) geschwärzt; 7) gewachst; 8) Süßungsmittel;

9) Phosphat; 10) coffein; 11) chinin

Änderung vorbehalten!

Unser Küchenteam wünscht euch einen guten Appetit!