

# MENÜPLAN - Woche 48/22

vom 28.11. - 02.12.2022

SPEISEN WERDEN NACH VORGEGEBENER BIO-QUOTE ZUBEREITET!

BIOKONTROLLSTELLE: AT - BIO - 301

GRÜN = 100 % BIO    ROT = BIOANTEIL

VEGETARISCH

<b>Montag:</b>	<b>Suppe vom jungem Lauch</b> A/L	<b>Penne in Käse-Obersauce mit frischen Kräutern</b> A/C/G/L	
<b>Dienstag:</b>	<b>Teigreis-suppe</b> A/C/L	<b>Reisfleisch vom Hühnerfleisch mit knackigem Krautsalat</b> A/L	<b>Gemüsereis mit Ei und knackigem Krautsalat</b> A/C/L
<b>Mittwoch:</b>	<b>Broccoli-creme-suppe</b> A/L	<b>Hausgemachte Bohnenlaibchen in Paradeissauce</b> A/C/G/L	
<b>Donners-tag:</b>	<b>Spinat-nockerl-suppe</b> A/C/G/L	<b>Faschierter Braten mit Erdäpfelpürree und Gurkerl</b> A/C/G/L	<b>Dinkellaibchen mit Erdäpfelpürree und Gurkerl</b> A/C/G/L
<b>Freitag:</b>	<b>Geflügel-einmach-suppe</b> A/G/L	<b>Bauernspätzle in Zucker-Nussbröseln mit Ananaskompott</b> A/C/G/L	<b>Backerbsensuppe</b> A/C/G/L
<b>Änderungen vorbehalten !</b>	A-glutenhaltige Getreide B-Krebstier C-Ei D-Fisch	E-Erdnuss F-Soja G-Milch oder Laktose H-Schalenfrüchte L-Sellerie	M-Senf N-Sesam O-Sulfite P-Lupinen R-Weichtiere