

Menüplan Oktober 2020

| Mo, 05.10.20 | | Di, 06.10.20 | | Mittwoch Suppe und Brot SB € 1,50 | Do, 08.10.20 | |
|------------------------------|---------------|--------------------------------|---------|--|------------------------------------|-------|
| Allergene | | Allergene | | | Allergene | |
| Zucchini-suppe | A, G | Gemischter Salat | G-M-O | | Karottenrohkost | |
| Spaghetti mit Thunfischsauce | A, D, G | Gegrillte Hühnerkeulen | | | Chili con carne (Rind) | |
| Chinakohlsalat | O, G | Risi pisi | G | | Dinkelbaguette | A, G |
| Stracciatella Creme | F, G, H | Nussschnitten | A-C-G-H | | Schokopudding | F, G |
| Mo, 12.10.20 | | Di, 13.10.20 VEG | | | Do, 15.10.20 | |
| Salatteller | G-M-O | Klare Lauchsuppe | G | | Gurkenbrötchen | A-G-M |
| Putengeschnetzeltes | A-G-L-O | Knödel-Duo (Spinat + Käse) | A-C-G | | Schweinsschnitzel in Pilzrahmsauce | G |
| Perlweizen | A-L | mit Butter und Parmesan | G | | Röstinchen | |
| Mischgemüse | G | Salatteller | G | Heiße Liebe | A-G | |
| Giotto-Dessert im Glas | A-C-F-G-H | Herbstliches Obstdessert | | | | |
| Mo, 19.10.20 VEG | | Di, 20.10.20 | | Workshoptag | | |
| Hüttenkäse auf Tomaten | G, M, O | Vogerlsalat mit Kaperndressing | O | | | |
| Vollkornsalzstangerl | A, G | Lachsfilet in Blätterteig | A-C-D-G | | | |
| Thai-Curry mit Gemüse | F, G, H, L, O | Kräuterdip | G | | | |
| Basmati-Reis | G | Salzkartoffeln | | | | |
| Mango-Lassi | G | Waldbeerjoghurt | G | | | |

Legende: **A**=Gluten, **B**= Krebstiere, **C**=Ei, **D**=Fisch, **E**=Erdnuss, **F**= Soja, **G**=Milch, **H**=Nüsse, **L**=Sellerie, **M**=Senf, **N**=Sesam, **O**=Sulfite, **P**=Lupinen, **R**=Weichtiere.