



DEIN SPEISEPLAN

Schulzentrum Deutschfeistritz



Woche 41
11.10. - 15.10.2021

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

*) Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.

Montag



Tagesmenü 2
BIO-Rindsuppe L
Kräutertropfteig A,C
BIO-Faschierter Braten A,C,G
BIO-Kartoffelpüree G
BIO-Erbsen natur G

Dienstag



Tagesmenü 2
Gelbe Rübencremesuppe A,G,M
BIO-Topfenknödel mit Butter-Bröseln A,C,G
Erdbeer-Pfirsichmark

Mittwoch



Tagesmenü 1
Gemüsebouillon L
mit Eierschöberl A,C
Wildlachfilet gebr. mit Kräuterbutter D,G,M
BIO-Risipisi
Grüner Salat Mix
Essig-Öl-Marinade

Donnerstag



Tagesmenü 2
Gemüsebouillon L
Kaspressknödel A,C,G
Erdäpfelgulasch vegetarisch A
Semmel A

Freitag



Tagesmenü 1
Hühnerbouillon
Gemüsegrießbuckaten A,C,L
Wurstnudeln A
Eisbergsalat
Essig-Öl-Marinade

schweinefleischfrei
vegetarisch
laktosefrei
für die kleinen Gäste

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742.



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

- A = glutenhaltiges Getreide
- B = Krebstiere
- 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

www.gourmet-kids.at

„In BIO sind wir Klassenbester!“

