



# DEIN SPEISEPLAN

Schulzentrum Deutschfeistritz



## Woche 49

06.12. - 10.12.2021

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  
**Fifty-Fifty Burger Huhn-Quinoa** A,C,M  
BIO-Kartoffelpüree G  
BIO-Erbsen natur G

### Dienstag



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

### Mittwoch

### Donnerstag

### Freitag



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



Tagesmenü 2  
BIO-Rindsuppe L  
Kräutertropfteig A,C  
**Fifty-Fifty Burger Huhn-Quinoa** A,C,M  
BIO-Kartoffelpüree G  
BIO-Erbsen natur G



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

Mariä Empfängnis

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. [www.msc.org/at](http://www.msc.org/at); MSC-C-51742.

„In BIO sind wir Klassenbester!“



#### Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

- |                             |                        |              |                |
|-----------------------------|------------------------|--------------|----------------|
| A = glutenhaltiges Getreide | E = Erdnuss            | L = Sellerie | P = Lupinen    |
| B = Krebstiere              | F = Soja               | M = Senf     | R = Weichtiere |
| C = Ei                      | G = Milch oder Laktose | N = Sesam    |                |
| D = Fisch                   | H = Schalenfrüchte     | O = Sulfite  |                |

[www.gourmet-kids.at](http://www.gourmet-kids.at)



für die kleinen Gäste



laktosefrei



vegetarisch



schweinefleischfrei



