

# Menüplan

Ansprechpartner Essen auf Räder  
Sozialsprengel Tel. +43 5338/8092 Montag - Freitag  
08:30 - 12:00 Uhr

für die Woche vom 05.-11.02.2024

Das Küchenteam wünscht Ihnen guten Appetit!

Wochentag	MENÜ 1		MENÜ 2		Abendessen	
MONTAG	Lauchcremesuppe Wachteln mit Vanillesauce	A,G, A,C,G	Lauchcremesuppe Kartoffelauflauf mit Schinkenstreifen Tomatensauce	A,G, A,C,G, A,G	Pizzatoast mit Salat Grießkoch	A,G, M,O, A,G
DIENSTAG	<i>Dienstag ist unser Knödeltag</i> Klare Suppe Bratknödel mit Salat	L,O, A,C,G,H	Backerbsensuppe Tortellini in Rahmsauce mit Salat	A,C,L, A,C,G, M,O	Gemüse-Frischkäsetascherl mit Salat Polentakoch	A,C,G, M,O, A,G
MITTWOCH	Blumenkohlsuppe Hackfleischstrudel mit Kartoffeln Salat	A,G, A,C,M,G, M,O	Blumenkohlsuppe Folienkartoffeln mit Gemüse und Sauerrahmdip	A,G, G	Beuschel mit Semmelknödel Haferflockenkoch	A,G, A,C,G, A,G
DONNERSTAG	Teigwarensuppe Gekochter Tafelspitz mit Röstkartoffeln und Spinat	A,C,G,L, G,A	Teigwarensuppe Röstkartoffeln mit Spinat und Spiegelei	A,C,G,L, G,A, C	<i>Unsinniger Donnerstag</i> Leberkäse mit Kartoffelsalat Brot mit Wurst und/oder Käse	A,G
FREITAG	Bohnensuppe Spätzlepfanne mit Champignons und Gemüse	L,O, A,C,G	Bohnensuppe Schoko-Bienenstrudel mit Vanillesauce	L,O, A,C,G,H, G	Thunfischsalat mit Vollkornbrot Nusskoch	D, A,H,N, A,G,F
SAMSTAG	Polentasuppe Blut oder Leberwurst mit Püree und Sauerkraut	G,L, G, A,G	Polentasuppe Topfenockerl mit Butterbrösel Fruchtsauce	G,L, A,C,G,H	Gerstlsuppe mit Geselchtem Weizenkoch	L,O, A,G
SONNTAG	<i>Fleisch vom Eggerhäuslbauern ind Breitenbach</i> Frittatensuppe Klabsschnitzel"Jäger Art" Kroketten und Salat	A,C,G,L, A,G, A,C,M,O	Frittatensuppe Gebackener Camenbert mit Preiselbeeren	A,C,G,L, A,C,H,N	Frische Würstl mit Senf und Brot Weißes Maisgrießkoch	M, A, G

*Herkunftskennzeichnung gemäß 65. Verordnung des Bundesministers für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz über Angaben der Herkunft von Zutaten in Speisen  
Fleisch von Rindern, Schweinen, Geflügel oder Wild beziehen wir aus Österreich, auszeichnet mit dem AMA-Gütesiegel  
Milch, Butter, Sauerrahm, Topfen, Joghurt natur, Schlagobers oder Käse beziehen wir Regional aus Tirol  
Eier, Flüssigel, Eigelb oder Eiweiß beziehen wir Regional aus Tirol*

*Anderungen vorbehalten!*

A: Gluten, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Schwefeldioxid u. Sulphite, P: Lupinen, R: Weichtiere