



Speiseplan



KW 04	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	23.01.2023	24.01.2023	25.01.2023	26.01.2023	27.01.2023
Menü 1 klassisch	Rindergeschnetzeltes Züricher Art, in Pilzrahmsoße, dazu Spätzle (1a,3,7,9)	In Cornflakes gebratenes Huhn, Ananas-Granatapfel-Salsa, Curryreis (1a,3)	Rinderbrühe mit Gemüse, Flädle und Grießnockerln (1a,3,7,9)	Piccata vom Seebarsch, Rosmarinkartoffeln und Zitronen-Mayonnaise (3,4)	Kochkäs-Schnitzel (Huhn), dazu Schwenkkartoffeln (1a,3,7)
Menü 2 vegetarisch	Indisches Linsendal mit Basmatireis und geröstetem Sesam (VEGAN,9,11,8d)	Tiroler Kaspressknödel auf cremigem Birnenkraut (1a,3,7,M)	Poltenatplätzchen mit Tomaten-Kichererbsenragoût (VEGAN), Schafskäsetopping	Spaghetti mit Ratatouille (VEGAN) und Grana Padano (1a,7)	Gnocchi mit unserem hausgemachtem Rucolapesto und Strauchtomätchen (3,7)
Pasta	Täglich wechselndes Pastagericht				
Salat	Täglich frischer Beilagensalat				

* Änderungen vorbehalten*

Allergene:

Zusatzstoffe:

1 Glutenhaltiges Getreide: a) Weizen b) Roggen c) Dinkel d) Gerste e) Hafer f) Triticale	2 Krebstiere und Krebserzeugnisse, 3 Eier und -erzeugnisse, 4 Fisch und -erzeugnisse, 5 Erdnüsse und -erzeugnisse, 6 Soja und -erzeugnisse, 7 Milch und -erzeugnisse, 9 Sellerie und -erzeugnisse, 10 Senf und -erzeugnisse, 11 Sesamsamen und -erzeugnisse, 12 Schwefeldioxid + Sulphite 13 Lupine und -erzeugnisse, 14 Weichtiere: Muscheln, Calamari	8 Schalenfrüchte: a) Mandeln, b) Haselnüsse c) Walnüsse d) Cashewnüsse e) Pecannüsse f) Paranüsse g) Pistazien h) Macadamianüsse und Nusserzeugnisse	A mit Farbstoff, B mit Geschmacksverstärker, C geschwefelt, D chininhaltig, E mit Konservierungsstoffen, F mit Phosphat, G mit Süßungsmittel, H gewachst, I mit Antioxidationsmittel, J geschwärzt, K coffeinhaltig, L genetisch verändert, M Fruchtsaft / Fruchtnektar - Änderungen vorbehalten -
---	--	---	---