



Frühstück

Frühstücksbuffet mit Kakao, Milch, Tee, Juice, Gebäck, Butter, diversen Wurst- und Käsesorten, Marmelade, Honig, Cerealien und Obst

Mittag

Abend

Tag	Standard	Alternativ	Allergene
Montag	Standard	Rinderbouillon mit Käsenockerl Hühnerfiletspitzen in Senfoberssauce Langkornreis und Broccoli	A, L, C, G A, L, M, O, G
	Alternativ	Karotten-Hirseauflauf Joghurt-Kräuterdip und Salat Birnen-Zimtjoghurt mit Nüssen	A, C, G H, G
Dienstag	Standard	Kohlrabisuppe Gedünstetes Rindschnitzel mit Spiralen und Gemüse	A, L, G A, L, M, O, G
	Alternativ	Vollwertnudelpfanne mit Salat Dessertriegel	A
Mittwoch	Standard	Broccolicremesuppe Faschierter Braten mit Letscho Erdäpfel und Salat	A, L, G A, L, C, M
	Alternativ	Karfiol-Knuspermedaillons mit Letscho Erdäpfel und Salat Obst	A, C, G
Donnerstag	Standard	Knoblauchsuppe mit Schwarzbrotwürfel Gebratene Hühnerkeule mit Rotkraut Serviettenknödel	A, L, G A, C, O, G
	Alternativ	Veganes Krautfleisch mit Erdäpfelknödel und Salat	A, L, F
Freitag	Standard	Powidltascherl mit Apfelmus Rinderbouillon mit Backerbsen Gebackene Dorschtafel mit Erdäpfelsalat Sauce tartare	A, C, G A, L, C, G A, L, M, D, G
	Alternativ	Gemüsestrudel mit Kressedip Blattsalat Joghurt	A, L, C, G G
Samstag	Standard Alternativ		
Sonntag	Standard Alternativ		

Jause

Kakao, Milch oder Vanillemilch, Tee (kalte Jahreszeit), Wasser, BIO-Weckerl (Mo., Di., Do.), BIO-Brot mit hausgemachten Aufstrichen (Fr.), Süßgebäck (Mi.)

Allergeninformation

A = Gluten, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfid, P = Lupinen, R = Weichtiere