

# Speiseplan

06.05.-10.05.2019 KW19

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

**Karotten Ingwer  
Suppe**  
(A-G-L)  
\*\*\*\*  
**Arabiatta  
mit  
Salat**  
(A-C-G-L-M-O)

**Grießnockerl  
Suppe**  
(A-C-G-L)  
\*\*\*\*  
**Fischfilet mit  
Zirtonensauce  
und  
Reis  
dazu Gemüse**  
(A-D-G-L-O)

**Bärlauchcreme  
Suppe**  
(A-G-L-O)  
\*\*\*  
**Hirse-Gemüse-  
Auflauf**  
(A-C-F-G-L-N)

**Gerstelsuppe**  
(A-E-G-H-L-N-O)  
\*\*\*\*  
**Bucheln  
Mit  
Vanillesauce**  
(A-C-G)

**Salat**  
(G-L-M-O)  
\*\*\*\*  
**Rindgulasch  
mit  
Polenta  
dazu  
Krautsalat**  
(A-G-L-O-M)

Guten Appetit wünscht das Kantinen Team

Buchstabencode:	E – Erdnuss	M – Senf
A – Gluten haltiges Getreide	F – Soja	N – Sesam
B – Krebstiere	G – Milch oder Laktose	O – Sulfite
C – Ei	H – Schalenfrüchte	P – Lupinen
D – Fisch	L – Sellerie	R – Weichtiere

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. **Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.**