

**Legende der Allergene:**

A Glutenhaltiges Getreide; B Krebstiere; C Eier, D Fisch;  
E Erdnüsse; F Soja; G Milch; H Schalenfrüchte; I Sellerie;  
J Senf; K Sesamsamen; L Lupine; M Weichtiere;  
N Schwefeldioxid E220/E228



- Änderungen vorbehalten -

	LEICHTE VOLLKOST	A	VOLLKOST	A	PÜRIERTE KOST	A
<b>Montag, 08.10.</b>	Karotten-Ingwersuppe Zucchinistrudel mit Erdäpfel, Dip und Salat	A,C, G,H, I,J	Karotten-Ingwersuppe Bunte Nudelpfanne mit Brokkoli, Karfiol und Tomaten, dazu Salat	A,C, G	Zucchinistrudel mit Erdäpfel, Dip	
<b>Dienstag, 09.10.</b>	Grießnockerlsuppe Erdäpfelbuchteln mit Frischkäsefülle und Salat	A,C, G,J	Grießnockerlsuppe Faschierte Laibchen mit Püree, Natursaftl und Salat	A,C, G,J	Faschierte Laibchen mit Püree, Natursaftl	
<b>Mittwoch, 10.10.</b>	Fisolencremesuppe Hirselaibchen auf Paprika-Kürbisgemüse, dazu Salat	A,C, G,I	Fisolencremesuppe Gegrillte Hühnerbrust mit Wildreis und gedünsteten Karotten	A,C, G	Gegrillte Hühnerbrust mit Wildreis und gedünsteten Karotten	
<b>Donnerstag, 11.10.</b>	Suppe mit Gemüsestreifen Gemüselasagne mit Tomatensauce und Salat	A,C, G,I,J	Suppe mit Gemüsestreifen Gebakener Emmentaler mit Petersilerdäpfel, Salat und Sauce Tatar	A,C, G,I	Gemüselasagne mit Tomatensauce	
<b>Freitag, 12.10.</b>	Karfiolcremesuppe Topfenockerl in Zuckerbrösel mit Hollerröster	A,C, G	Karfiolcremesuppe Lachsfilet mit Safran-Gemüsereis und Salat	A,D, I,J	Topfenockerl in Zuckerbrösel mit Hollerröster	
<b>Samstag, 13.10.</b>	Mostschaumsuppe Schinken-Krauthörnchen mit Salat	A,C, G,J	Mostschaumsuppe Krautrouladen mit Salzkartoffeln und Natursaftl	A,C, G,J	Krautrouladen mit Salzkartoffeln und Natursaftl	
<b>Sonntag, 14.10.</b>	Kürbiscremesuppe Erdäpfel-Brokkoli-Käseauflauf mit Salat Topfencreme mit Weintrauben	A,C, G,J	Kürbiscremesuppe Schweinemedallions mit Kroketten, Kohlsprossen und Rosmariensaftl Topfencreme mit Weintrauben	A,G	Schweinemedallions mit Kroketten, Kohlsprossen und Rosmariensaftl	

**Legende der Allergene:**

A Glutenhaltiges Getreide; B Krebstiere; C Eier, D Fisch;  
E Erdnüsse; F Soja; G Milch; H Schalenfrüchte; I Sellerie;  
J Senf; K Sesamsamen; L Lupine; M Weichtiere;  
N Schwefeldioxid E220/E228

	LEICHTE VOLLKOST	A	VOLLKOST	A	LÖFFELWEICHE KOST
<b>Montag, 15.10.</b>	Brokkolicremesuppe Wirsing-Speckstrudel mit Erdäpfel, Dip und Salat	A,C, G,J	Brokkolicremesuppe Putenschnitzel „Pariser Art“ mit Erbsenreis und Salat	A,C, G,J	Putenschnitzel „Pariser Art“ mit Erbsenreis
<b>Dienstag, 16.10.</b>	Gelbe Rübensuppe Zucchinilaibchen mit Petersil- erdäpfel und Schnittlauchdip	A,C, G,J	Gelbe Rübensuppe Erdäpfelroulade mit Herbstgemüse und Kürbiskernen	A,C, G,I	Erdäpfelroulade mit Herbstgemüse und Kürbiskernen
<b>Mittwoch, 17.10.</b>	Klare Suppe mit Eistich Erdäpfel-Lauchauflauf mit warmer Kräutersauce und Salat	A,C, G	Klare Suppe mit Eistich Spaghetti Bolognese mit Parmesan und Salat	A,C, G,H, I,J	Erdäpfel-Lauchauflauf mit Sauerrahmdip
<b>Donnerstag, 18.10.</b>	Klare Suppe mit Gemüsestreifen Zartweizenrisotto mit Gemüse und Parmesan	A,I	Klare Suppe mit Gemüsestreifen Grammelknödel mit Sauerkraut und Bratensaftl	A,C, I,J	Grammelknödel mit Sauerkraut und Bratensaftl
<b>Freitag, 19.10.</b>	Selleriecremesuppe Reisauflauf mit Früchten	A,C, G	Selleriecremesuppe Gebratenes Zanderfilet mit Erdäpfel-Gemüsegröstl und Salat	A,C, D,J	Reisauflauf mit Früchten
<b>Samstag, 20.10.</b>	Klare Suppe mit Leberreis Gemüse-Nudelpfanne mit Salat	A,C, G,J	Klare Suppe mit Leberreis Kalbsrahmbeuscherl mit Serviettenknödel	A,C, G,J	Kalbsrahmbeuscherl mit Serviettenknödel
<b>Sonntag, 21.10.</b>	Pastinakencremesuppe Vegetarischer Cous-cous mit Pilzen, Paprika und Tomaten, dazu Salat Hollunder-Topfenstrudel	A,C, G,J	Pastinakencremesuppe Wilderer Topf mit Kroketten und Rotkraut Hollunder-Topfenstrudel	A,C, G,J	Wilderer Topf mit Kroketten und Rotkraut