



**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	PÜRIERTE KOST	A
<b>Montag,</b> <b>03.12.</b>	Karotten-Ingwersuppe Zucchinistrudel mit Erdäpfel, Dip und Salat	A,C, G,H, I,J	Karotten-Ingwersuppe Erdäpfelbuchteln mit Frischkäsefülle und Salat	A,C, G	Zucchinistrudel mit Erdäpfel, Dip	
<b>Dienstag,</b> <b>04.12.</b>	Grießnockerlsuppe Schinken-Krauthörnchen mit Salat	A,C, G,J	Grießnockerlsuppe Faschierte Laibchen mit Püree, Naturaftl und Salat	A,C, G,J	Faschierte Laibchen mit Püree, Naturaftl	
<b>Mittwoch,</b> <b>05.12.</b>	Fisolencremesuppe Hirselaibchen auf Paprika- Kürbisgemüse, dazu Salat	A,C, G,I	Fisolencremesuppe Gedünstete Hühnerbrust mit Reis, Sauce und gedünsteten Karotten	A,C, G	Gegrillte Hühnerbrust mit Wildreis und gedünsteten Karotten	
<b>Donnerstag,</b> <b>06.12.</b> <b>Hl. Nikolaus</b>	Suppe mit Gemüsestreifen Gemüselasagne mit Tomatensauce und Salat	A,C, G,I,J	Suppe mit Gemüsestreifen Bunte Nudelpfanne mit Brokkoli, Karfiol und Tomaten, dazu Salat	A,C, G,I	Gemüselasagne mit Tomatensauce	
<b>Freitag,</b> <b>07.12.</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,</b> <b>08.12.</b> <b>Maria</b> <b>Empfängnis</b>	Mostschaumsuppe Spinatknödel mit leichter Zwiebelrahmsauce und Salat	A,C, G,J	Mostschaumsuppe Krautrouladen mit Salzkartoffeln und Naturaftl	A,C, G,J	Krautrouladen mit Salzkartoffeln und Naturaftl	
<b>2. Advent- Sonntag,</b> <b>09.12.</b>	Kürbiscremesuppe Erdäpfel-Brokkoli-Käseauflauf mit Salat Maronicreme	A,C, G,J	Kürbiscremesuppe Rehgeschnetzeltes mit Krokette und Kohlsprossen Maronicreme	A,G	Rehgeschnetzeltes mit Krokette und Kohlsprossen	

**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



**SPEISEPLAN Mittag**  
**KW 50**

- Änderungen vorbehalten -



	LEICHTE VOLLKOST	A	VOLLKOST	A	LÖFFELWEICHE KOST
<b>Montag,</b> <b>10.12.</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,</b> <b>11.12.</b>	Gelbe Rübensuppe Zartweizenrisotto mit Gemüse und Parmesan	A,G, H,I	Gelbe Rübensuppe Erdäpfel-Kürbiskernrösti mit Rahmgemüse	A,C, G,I	Erdäpfelpüree mit Herbstgemüse
<b>Mittwoch,</b> <b>12.12.</b>	Klare Suppe mit Eistich Zucchinilaibchen mit Petersil- erdäpfel und Schnittlauchdip	A,C, G	Klare Suppe mit Eistich Spaghetti Bolognese mit Parmesan und Salat	A,C, G,H, I,J	Spaghetti Bolognese
<b>Donnerstag,</b> <b>13.12.</b>	Klare Suppe mit Gemügestreifen Erdäpfel-Lauchauflauf mit warmer Kräutersauce und Salat	A,I	Klare Suppe mit Gemügestreifen Hascheeknödel mit Sauerkraut und Naturaftl	A,C, I,J	Erdäpfel-Lauchauflauf mit Sauerrahmdip
<b>Freitag,</b> <b>14.12.</b>	Selleriecremesuppe Reisauflauf mit Früchten	A,C, G	Selleriecremesuppe Gebackenes Seelachsfilet mit Erdäpfelsalat	A,C, D,J	Reisauflauf mit Früchten
<b>Samstag,</b> <b>15.12.</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>3. Advent- Sonntag,</b> <b>16.12.</b>	Pastinakencremesuppe Vegetarischer Cous-cous mit Pilzen, Paprika und Tomaten, dazu Salat Topfentascherl	A,C, G,J	Pastinakencremesuppe Wildschweinrücken mit Rotkrautstrudel und Erdäpfelgratin Topfentascherl	A,C, G,J	Wildschweinrücken mit Rotkraut- und Erdäpfelpüree