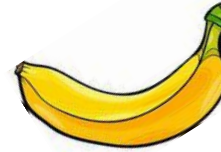




Speiseplan



	Menü	Jause
23.01.2023 Montag	Rindsuppe mit Knoblauchnockerl A, C, G, L Gebratene Hühnerbrust Naturgemüse, Reis A, G Salat G, M, C, O Marillenkompott - oder Obst	Mischbrot Pastete Karotten Obst und Fruchtsäfte A, G
24.01.2023 Dienstag	Nudelsuppe A, C, L Gemüsestrudel BIO-Kartoffelpüree A, C, G, L Salat G, M, C, O Dessertcreme G oder Obst	Milchbrötchen Lattella Obst und Fruchtsäfte A, C, G
25.01.2023 Mittwoch	Grünkohlsuppe A, G, L Teigwaren Tomatensauce, Parmesan A, C, G Salat G, M, C, O Mehlspeise A, C, G, H oder Obst	Dinkelbrot Gouda Paprika Obst und Fruchtsäfte A, G
26.01.2023 Donnerstag	Rindsuppe mit Maistaler A, C, G, L Rindsbraten mit gebratenen Gnocchi, Gemüse A, C, G, M Salat G, M, C, O Obst -	Semmel Extrawurst Gurke Obst und Fruchtsäfte A
27.01.2023 Freitag	Klare Hühnersuppe mit Gemüse L Fischnuggets Karottengemüse, BIO-Petersilkartoffel A, C, D, G Salat G, M, C, O Biskottenmascarponecr. A, C, G oder Obst	Gebäck Aufstrich Apfel und Gemüse Obst und Fruchtsäfte

Hey, ich koche für euch nur das Beste, deswegen bekommen wir unsere Erdäpfel immer von einem BIO-Bauern aus der Region. Natürlich schmeckt's halt am besten!!



Frühstück:

Wir bieten euch jeden Tag ein schmackhaftes und besonders für Kleinkinder gesundes Frühstück, bestehend aus Brot oder Gebäck, verschiedenen Aufstrichen, frischem Gemüse, Müsli mit Joghurt oder BIO-Milch, an.

Änderungen vorbehalten

Gabriele Aberle
Gerald Deutsch

Allergeninformation

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