

# Speiseplan BAfEP



Herkunftsangaben



	traditionell	vegetarisch
08.04.2024 Montag	Rindsuppe mit Profiteroles <b>A, C, G, L</b> Gebratene Hühnerburst Naturgemüse Reis <b>A, G</b>	Kartoffel-Gemüselaibchen Joghurt dip <b>A, C, G</b>
	Dessertcreme <b>G</b> Salate vom Buffet <b>G, M, C, O</b>	
09.04.2024 Dienstag	Rindsuppe mit Fleischnockerl <b>A, C, G, L</b> Gebackene Hühnerfiletspitzen Erbsen BIO-Petersilkkartoffel <b>A, C, G</b>	Tomaten-Couscous <b>A</b>
	Joghurt mit Müsli <b>A, C, G, H</b> Salate vom Buffet <b>G, M, C, O</b>	
10.04.2024 Mittwoch	Klare Gemüsesuppe mit Knoblauchnockerl <b>A, C, G, L</b> Reisfleisch <b>-</b>	Girasoli mit <b>Bärlauch</b> auf heißer Nuss-Kräuterbutter <b>A, C, G, H</b>
	Hausgemachte Mehlspeise <b>A, C, G, H</b> Salate vom Buffet <b>G, M, C, O</b>	
11.04.2024 Donnerstag	Kartoffelsuppe <b>G, L</b> BIO-Teigwaren mit Gemüse-Käsesauce <b>A, G, L</b>	Marillenpalatschinken <b>A, C, G</b>
	Obst - Salate vom Buffet <b>G, M, C, O</b>	
12.04.2024 Freitag	Karfiolcremesuppe <b>A, L</b> Gebackener Fisch Reis Mischgemüse <b>A, D, G</b>	Gemüsewok „Süß-Sauer“ mit Eiernudeln <b>A, C, F, N</b>
	Oberscreme mit frischen Früchten <b>G</b> Salate vom Buffet <b>G, M, C, O</b>	



Änderungen vorbehalten

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