






# Speiseplan BAfEP



	traditionell	vegetarisch
<b>26.09.2022</b>  <b>Montag</b>	Klare Gemüsesuppe mit Frittaten <b>A, C, G, L</b> Gemüselasagne  <b>A, C, G, L</b> Fruchtsalat – Salate vom Buffet <b>G, M, C, O</b>	Kartoffelgulasch Semmel  <b>A</b>  Salate vom Buffet <b>G, M, C, O</b>
<b>27.09.2022</b>  <b>Dienstag</b>	Rindsuppe mit 5-Kornockerl <b>A, C, G, L</b> Hühnerkeule mit BIO-Erbsen-Maisgemüse Reis <b>G</b> Joghurt mit Zimt und Apfel <b>G</b> Salate vom Buffet <b>G, M, C, O</b>	Spinatspätzle Rahmsauce  <b>A, C, G</b> Salate vom Buffet <b>G, M, C, O</b>
<b>28.09.2022</b>  <b>Mittwoch</b>	Karottencremesuppe <b>A, L</b> Gebratenes Schweinskarree mit Sauerkraut Erdäpfelknödel <b>A, C, G</b> Hausgemachte Mehlspeise <b>A, C, G, H</b> Salate vom Buffet <b>G, M, C, O</b>	Ebly Gemüsepfanne  <b>A, L</b>  Salate vom Buffet <b>G, M, C, O</b>
<b>29.09.2022</b>  <b>Donnerstag</b>	Klare Hühnersuppe mit Nudeln <b>A, C, L</b> Fleischbällchen in Tomatensauce BIO-Salzkartoffel <b>A, C, G</b> 	Kürbisnudeln Pesto  <b>A, C, G</b> Obst – Salate vom Buffet <b>G, M, C, O</b>
<b>30.09.2022</b>  <b>Freitag</b>	Rindsuppe mit Gemüsenockerl <b>A, C, G, L</b> Fischnuggets Mischgemüse Butterreis <b>A, C, D, G</b> 	7-Kornlaibchen Knoblauchdip  <b>A, G</b> Topfencreme mit Beeren <b>G</b> Salate vom Buffet <b>G, M, C, O</b>



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