

Küche Graz



Speiseplan Woche 20

1. Menü Mo 17.05.21	2. Menü Mo 17.05.21
Röllchensuppe(A C) Majoranfleisch(* A) Serviettenknödel(A C G) Roter Rübensalat Rohkost	Röllchensuppe(A C) Gemüsespätzle(A C) Roter Rübensalat Rohkost
1. Menü Di 18.05.21	2. Menü Di 18.05.21
Polentatalersuppe(C G) Bolognese(# A) Spaghetti(A C) Grüner Salat oder Salat geschnitten Öldressing m. Rapsöl	Polentatalersuppe(C G) Bechamelkartoffel(A G) Grüner Salat oder Salat geschnitten Öldressing m. Rapsöl
1. Menü Mi 19.05.21	2. Menü Mi 19.05.21
Bärlauchcremesuppe(A G) Gemüseschnitzel(A C L) Grüner Salat oder Salat geschnitten Italienische Dressing Obst	Bärlauchcremesuppe(A G) Kartoffelnudeln mit Nussbrösel(A C F G H N) Apfelmus frisch Obst
1. Menü Do 20.05.21	2. Menü Do 20.05.21
Rollgerstensuppe(A F H N) Rindsbraten(# A M) Spiralen(A C) Grüner Salat oder Salat geschnitten Kernöldressing, Schafjoghurt Bio (G)	Rollgerstensuppe(A F H N) Karfiol-Käsemedaillons(A C G N) Grüner Salat oder Salat geschnitten Kernöldressing Schafjoghurt Bio(G)
1. Menü Fr 21.05.21	2. Menü Fr 21.05.21
Klare Gemüsesuppe(L) Seelachs Müllerinnen Art(A D G M) Kartoffel-Paprika-Gurkerlsalat(L)	Teigreissuppe(A) Gemüseintopf(A G) Biokraftweckerl(A N)

#: Rind, *: Schwein, A: Glutenhaltiges Getreide, C: Eier, D: Fisch, F: Soja u Sojaerzeugnisse, G: Laktose, Milch u. Milcherzeugnisse, H: Schalenfrüchte_Nüsse, L: Sellerie, M: Senf u. Senferzeugnisse, N: Sesamsamen

Rindfleisch

*Schweinefleisch

Bioprodukte