

Speiseplan Februar/März 2022

Dienstag, 01.02.2022		Mittwoch, 02.02.2022	Donnerstag, 03.02.2022	
Menü 1	<p>Bunter Chinakohlsalat SF</p> <p>Chili con Carne mit hausgemachtem Bierweckerl <i>EI, GL, MI, SJ, SL</i></p> <p>Überbackene Topfenpalatschinken mit Vanillesauce <i>EI, GL, MI</i></p>	<p>Karottencremesuppe <i>MI, SJ, SL</i></p> <p>Sauerkrauttascherl Kräuterdip Salate vom Buffet <i>EI, GL, MI, SF, SJ, SL, SO</i></p> <p>Fruchtcocktail <i>MI, SC</i></p>	<p>Vogersalat mit gebratenen Pilzen und Kürbiskernen SF, SO</p> <p>Krautstrudel Paprikasauce Petersilienkartoffeln <i>EI, GL, MI, SJ, SL</i></p> <p>Müslicremeschnitte <i>EI, GL, MI, SC, SJ</i></p>	
Menü 2	<p>Bunter Chinakohlsalat SF</p> <p>Gemüse-Chili mit hausgemachtem Bierweckerl <i>EI, GL, MI, SJ, SL</i></p> <p>Überbackene Topfenpalatschinken mit Vanillesauce <i>EI, GL, MI</i></p>			
Dienstag, 08.02.2022		Mittwoch, 09.02.2022	Donnerstag, 10.02.2022	
<p>Erbsencremesuppe mit Zitronencroutons <i>GL, MI, SJ, SL</i></p> <p>Hausgemache Kartoffelgnocci mit mediterranem Ofengemüse, Jungspinat und Mozzarella <i>EI, GL, MI, SJ, SL, SO</i></p> <p>Birnen-Schokoladendessert <i>MI, SC, SJ</i></p>		Keine Restaurantküche	Menü 1	<p>Klare Gemüsesuppe mit Stracciatella á la romana <i>EI, GL, MI, SJ, SL</i></p> <p>Spaghetti mit Thunfisch-Tomatensugo Grüner Salat mit Verjus-Olivenöldressing <i>EI, GL, MI, SF, SJ, SL</i></p> <p>Kaffee-Eclair <i>EI, GL, MI</i></p>
			Menü 2	<p>Klare Gemüsesuppe mit Stracciatella á la romana <i>EI, GL, MI, SJ, SL</i></p> <p>Spaghetti mit Zucchini-Tomatensugo Grüner Salat mit Verjus-Olivenöldressing <i>EI, GL, MI, SF, SJ, SL</i></p> <p>Kaffee-Eclair <i>EI, GL, MI</i></p>

Semesterferien

Dienstag, 22.02.2022	Mittwoch, 23.02.2022	Donnerstag, 24.02.2022
Keine Restaurantküche	Keine Restaurantküche	<p style="text-align: center;">Salate vom Buffet <i>SF, SO</i></p> <p style="text-align: center;">Putenrollbraten Semmelknödel Champignonsauce <i>EI, GL, MI, SF, SJ, SL</i></p> <p style="text-align: center;">Schokolade-Birnenkuchen <i>EI, GL, MI, SC, SJ</i></p>
Dienstag, 01.03.2022	Mittwoch, 02.03.2022	Donnerstag, 03.03.2022
Keine Restaurantküche	Keine Restaurantküche	<p style="text-align: center;">Antipasti mit hausgemachtem Ciabatta <i>EI, GL, MI, SJ, SO</i></p> <p style="text-align: center;">Überbackene Polentaschnitte Gemischte Blattsalate <i>EI, GL, MI, SF, SJ, SL</i></p> <p style="text-align: center;">Tiramisu <i>EI, GL, MI</i></p>

Bezeichnungen Allergene: *EI = Eier, ER = Erdnüsse, FI = Fisch, GL = Gluten, KR = Krustentiere, LU = Lupinen, MI = Milch, SC = Schalenfrüchte/Nüsse, SE = Sesam, SF = Senf, SJ = Soja, SL = Sellerie, SO = Sulfite, WE = Weichtiere*