



Speiseplan vom 18. Dezember- 21. Dezember 2017

Fleisch/Fischgericht

Vegetarisches Gericht

Mo. 18.12.2017	Hähnchenbrustfilet mit Gorgonzolasoße, ^G Nudeln ^{A1,C} und Salat ^{L,J} , Fruchtjoghurt mit Himbeeren ^G	Gemüserösti ^{C,G,A1} auf Lauch- Karottengemüse, ^G Fruchtjoghurt mit Himbeeren ^G
Di. 19.12.2017	Gefülltes Schweineschnitzel,(Brät, Pilze, Zwiebel) dazu Soße ^G , Beilage und Salat ^{L,J} , Schokopudding ^G	Wirsingauflauf mit Tomaten und Schupfnudeln, ^{A1,C} Buttersoße ^G und Salat, ^{L,J} Schokopudding ^G
Mi. 20.12.2017	Hackfleischlasagne (Rind/Schwein) mit Käse überbacken, Salat ^{L,J} und Panna Cotta ^G mit Pfirsichgrütze	Vegetarisches Pfannengyros (Soja/Weizen) ^{A1,C,F,I} dazu Tzatziki ^G und Weißkrautsalat, ^L Panna Cotta ^G mit Pfirsichgrütze
Do. 21.12.2017	Klare Brühe mit Brätspätzle, ^G Seelachs mit Spinatauflage, (Fisch) ^G Gemüsereis und Sahnesoße ^G	Klare Brühe mit Grießnockerl, ^{A1,C} Apfelstrudel ^{A1,C} mit Vanillesoße ^G

Guten Appetit und ein



wünscht die gesamte Küche

Änderungen vorbehalten, wir verwenden ausschließlich gesetzlich zugelassene Zusatzstoffe und Konservierungsmittel. Deklarationspflichtige Zusatzstoffe/Allergene werden in den Tagesgerichten gekennzeichnet. Die Kennzeichnung hängt im Speisesaal aus.