

Speiseplan Betriebsküche

Jänner 2022



Mistelbach

Anmeldeschluss:

für den Zeitraum 01.01.22 - 31.01.22 ist der **14./20. Dezember** und der **11. Jänner, 12.00 Uhr** bei **Fr. Hofer**

Mo 10.01.22	Di 11.01.22	Mi 12.01.22
Karfiolcremesuppe A,F,G,L *** Emmerauflauf mit Käse Rucolapesto G *** Alexanderkaltchale mit Kakaostangerl A,C,G	Internes Küchenprogramm – keine BK für externe Gäste	Knoblauchcremesuppe A,c,F,G,L, *** Lasagne A,G *** Schokobrownie mit Rotweinpfeffeln A,C,G,H,O

Mo 17.01.22	Di 18.01.22	Mi 19.01.22
Waldorfsalat mit Pastinaken und Schafjoghurt C,H,L,M, Jourgebäck A *** Paprikahuhn A,G Vollkornspätzle A,C,G *** Mohnnudeln A,C,G mit Zwetschenmus O	Quiche Lorraine A,C,G Kräuterdip G *** Karottenaufbau mit Dinkelreis Erbsenpüree V G *** Schwedenbombenschnitten A,C,G,H	Kürbiscremesuppe A,c,F,G,L, *** Wiener Schnitzel vom Huhn A,C Petersilkartoffeln *** Apfelstrudel A A,G,H Vanillesauce A G

Mo 24.01.22	Di 25.01.22	Mi 26.01.22
Klare Hühnersuppe F,G,L mit Grießnockerl A,C,G *** Bohnenlaibchen mit Kohlsalat *** Nougat-Knöderl A,C,F,G,H und Erdbeer-Ragout	Penne mit flambierten Schinken S A A,C,G *** Champignonschnitzel vom Huhn A,c,G,L,m Naturreis *** Ananas flambiert mit Vanilleeis A G	Klare Suppe A,F,G,L mit Kräuterfrittaten A,C,G *** Piccata Milanese A,C,G,L *** Mohr im Hemd A,C,G

Beachten Sie auch die Hinweise zu den Allergenen

S=enthält Teile vom Schwein, V=vegetarisch, A=enthält Alkohol, A=Gluten, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch, H=Nüsse, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulphite, P=Lupinen, R=Weichtiere, Y=Aspartam enthält eine Phenylalaninquelle, Z=mehrw. Alkohole >10% kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, ?=kann jedes Allergen enthalten (Kleinbuchstaben für Spuren)