

# SPEISEPLAN FÜR JÄNNER 2022 vegetarisch

		10.-14.01.	17.-21.01.	24.-27.01. <b>INTERNATIONALE WOCHE</b>
Montag	<b>F E R I E N</b>	<b>II HLW</b> Erdäpfelsuppe Spinatknödel Warmer Krautsalat Sacherschmitte	<b>II HLW</b> Klare Gemüsesuppe mit Kaspresknödel Gemüseplatte Petersilienkartoffeln Orangen Panna Cotta	<b>„asiatisch“ II. HLW</b> Gemüse-Soja-Suppe mit Glasnudeln Gebackene Gemüsesticks in Sesampanier Basmatireis Apfel-Mango-Chutney Kokosflammeri mit tropischem Früchtecocktail
		Abend: Warme Brote	Abend: Bauerntoast	Abend: Frühlingsrollen
Dienstag		Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl Scheiterhaufen Vanillesauce	Klare Gemüsesuppe mit Petersilknöderl Bandnudeln Caprese Zitronenkuchen	<b>„französisch“</b> Soupe au Pistou <small>Gemüsesuppe</small> Veggie-Cassoulet <small>Eintopf</small> Baguette Mousse au chocolate
		Abend: Humus mit Gebäck	Abend: Käsesalat	Abend: Flammkuchen
Mittwoch	Kräutercremesuppe Gemüseschnitzel Risipisi Topfencreme mit Früchten	Cremsuppe Hirse-Karotten-Laibchen Wedges Obst	<b>„britisch“</b> Mulligatawny Soup <small>Currysuppe</small> Grated Cheese Chips English Trifle <small>Kirschcreme</small>	
	Abend: Nudelsalat	Abend: Germknödel	Abend: Veggieburger	
Donnerstag	Klare Gemüsesuppe mit Käseröstschnitten Chili sin Carne Obst	Gemüsecremesuppe Apfel/Topfenstrudel	<b>„irisch“</b> Soup of leek <small>Lauchsuppe</small> Guinness Beef Butter Potatoes Apple crumble	
	Abend: Kalte Platte	Abend: Kalte Platte	Abend: Thunfischsalat/Gefüllte Eier	

Täglich Salatbuffet, Obst, Nüsse, Kürbiskernöl und Samen

Änderungen vorbehalten

Rezepte mit den Allergenen liegen in der BK zur Einsichtnahme auf

WOLFGANGSEE