

# SPEISEPLAN FÜR Jänner 2022

		10.-14.01.	17.-21.01.	24.-28.01. <b>INTERNATIONALE WOCHE</b>
Montag	<b>F</b> <b>E</b> <b>R</b> <b>I</b> <b>E</b> <b>N</b>	<b>II HLW</b> Erdäpfelsuppe Schweinsbraten Serviettenknödel Warmer Krautsalat Sacherschnitte	<b>II HLW</b> Klare Gemüsesuppe mit Frittaten Gemüseplatte Petersilienkartoffeln Orangen Panna Cotta	<b>II. HLW</b> „asiatisch“ Gemüse-Soja-Suppe mit Glasnudeln Gebackene Putenstreifen in Sesampanier Basmatireis Apfel-Mango-Chutney Kokosflammeri mit tropischem Früchtecocktail
		Abend: Warme Brote	Abend: Bauerntoast	Abend: Frühlingsrolle
Dienstag		Bouillon mit Grießnockerl Scheiterhaufen Vanillesauce	Bouillon mit Petersilknödel Putenschnitzel Caprese Bandnudeln Zitronenkuchen	„französisch“ Soupe au Pistou <small>Gemüsesuppe</small> Cassoulet <small>Eintopf</small> Baguette Mousse au chocolate
		Abend: Würstelbuffet	Abend: Schweizer Wurstsalat	Abend: Flammkuchen
Mittwoch		Kräutercremesuppe Grillhendl Risipisi Topfencreme mit Früchten	Cremsuppe Faschierte Laibchen Wedges Obst	„britisch“ Mulligatawny Soup <small>Currysuppe</small> Fish & Chips English Trifle <small>Kirschcreme</small>
	Abend: Nudelsalat	Abend: Germknödel	Abend: Cheddar Cheeseburger	
Donnerstag	Bouillon mit Käseröstschnitten Chili con Carne Obst	Kalbfleischsuppe Apfel/Topfenstrudel	„irisch“ 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

