



## Schulspeiseplan Oktober



Täglich Suppe (Klare Suppe keine Allergene, Gebundene ACGL) oder Dessert

DI	01.10. S	Gemüselaibchen mit Kräutersoße, Kartoffeln, Salat A,C,G,O
MI	02.10. D	Hühnerroulade mit Reis, Karotten <b>Tageskuchen</b> A,C,G
DO	03.10. S	Spaghetti Bolognese, Reibkäse und Blattsalat A,C,G,
FR	04.10. S	Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster A, C,G,O
MO	07.10 D	Kalbsgeschnetzeltes mit Gemüse, Nudeln & <b>Obstsalat</b> A,C,G,O
DI	08.10. S	Gebackenes Fischfilet, Dip, Kartoffeln & Gurkensalat A,C,G,D,O
MI	09.10. S	Tiroler Gröstl mit Spiegelei und Blattsalat A, C, G, O
DO	10.10. S	Zwiebackauflauf mit Rhabarberkompott A, C, G,
FR	11.10. S	Geröstete Eiernockerl mit Grünem Salat, <b>Apfel</b> A, C, G,O
MO	14.10. S	Putenschinkenknödel mit Dip, warmer Krautsalat A, C, G,O,
DI	15.10. S	Süße Topfenpalatschinken mit Vanillesoße, Kompott A, C, G,
MI	16.10. D	Rindsbraten mit Rotkraut & Kartoffeln, <b>Topfencreme</b> A,C,G,O
DO	17.10. S	Fleckerlspeis mit Grünem Salat, A, C,O,M
FR	18.10. S	Gemüsestrudel mit Paprikasoße, Kartoffeln, A, C, G, O
MO	21.10. S	Berner Würstl mit Bratkartoffeln, Ketchup & Gem. Salat A,C,G,L,
DI	22.10. S	Heidelbeerknödel mit Zuckerbrösel und Apfelmus A, C, G,
MI	23.10. S	Kalbsragout mit Karotten und Kartoffeln, Salat A,C,G,L,
DO	24.10. D	Wiener Schnitzel ,(PUTE) mit Reis, Kartoffeln & Salat, <b>Banane</b>
FR	25.10. S	Vegetarischer Nudelaufauf, Käsesoße & Tomatensalat A, C,G,O
MO	28.10. D	Nudel – Suppentopf mit Rindfleisch, Brot, <b>Dessertcreme</b> A, C,G,
DI	29.10. S	Jägerschnitzel, Brokkoli und Rösti, Blattsalat A, C, G,O
MI	30.10. S	Geback. Camembert, Kartoffeln, Preiselbeeren, Salat A, C,G,O
DO	31.10. S	Zanderfilet auf Rahmgemüse, Petersilienkartoffeln A, G,O,D

Änderungen vorbehalten!

Guten Appetit wünschen Euch Sven Dambauer und das Küchenteam  
Am Speiseplan sind die allergenen Stoffe angeführt, darüber hinaus müssen wir auf folgendes hinweisen:

1. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein
2. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften.

Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder –  
Unverträglichkeiten auslösen können.

3. Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse  
als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

4. An den Grün unterlegten Tagen ist Schweinefleisch in Verwendung