

# MITTAGSTISCH IM SCHULRESTAURANT

---

Menüpreis: € 4,50 inklusive Salatbuffet

## Montag 29. 05. 2017

Vitamincocktail <sup>G, O</sup>  
Alt Wiener Suppentopf <sup>A, C</sup>  
Grießschmarren mit Zwetschkenröster <sup>A, G</sup>

Vitamincocktail <sup>G, O</sup>  
Alt Wiener Suppentopf <sup>A, C</sup>  
Grießschmarren mit Zwetschkenröster <sup>A, G</sup>

## Dienstag 30. 05. 2017

Karfiolcremesuppe <sup>A, G</sup>  
Kartoffelgulasch <sup>A, C, G</sup>  
Schokoladenpudding mit Himbeeren <sup>F, G</sup>

Karfiolcremesuppe <sup>A, G</sup>  
Kartoffelgulasch <sup>A, C, G</sup>  
Schokoladenpudding mit Himbeeren <sup>F, G</sup>

## Donnerstag 2. 6. 2017

Griechischer Bauernsalat <sup>G, O</sup>  
Gyros mit Fladenbrot <sup>A</sup>  
Schokobananen <sup>A, G</sup>

Griechischer Bauernsalat <sup>G, O</sup>  
Falafelteller  
Schokobananen <sup>A, G</sup>

## Freitag 3. 6. 2017

Klare Hühnersuppe <sup>A, C</sup>  
Faschierter Braten mit Kartoffelpüree und Erbsen <sup>A, C, f, G, h, n, O, p</sup>  
Topfenstrudel mit Himbeeren <sup>A, C, G</sup>

Klare Gemüsesuppe <sup>A, C</sup>  
Erdäpfel- Käsetaschen mit Joghurtsoße und Erbsen <sup>A, C, f, G, h, n, O, p</sup>  
Topfenstrudel mit Himbeeren <sup>A, C, G</sup>

Wir verwenden im Schulrestaurant ausschließlich BIO-Fleisch!

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung (Hauptallergen, so wie daraus gewonnene Erzeugnisse):

A=glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fische, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch / Laktose,

H=Hartschalennobst (Nüsse), L=Sellerie, M=Senf, N=Sesamsamen, O=Schwefeldioxid und Sulfite

(>=10 mg/kg /l), P=Lupinen, R=Weichtiere, Y= Aspartam-Acesulfamsalz - Enthält eine Phenylalaninquelle,

Z=Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken > 10% zugesetzten mehrwertige Alkohole

