

mind. 50 % BIO-Anteil 1



Catering – Gästezimmer – Essen auf Rädern



Wir sind durch die Austria BIO Garantie ATP-301 zertifiziert.

Änderungen vorbehalten! – BESTELLSHOTLINE: 0676/430 96 95

Datum	Suppe	Hauptspeise
13.05.24	Ringerlsuppe Allergen: A,C,G	Bunter Linseneintopf (A)(H,E,N,F-kann in Spuren vorkommen) + Semmelknödel (A,C,G)
14.05.24	Backerbsensuppe Allergen: A,C,G	Faschierter Braten im Natursaft (A,C), Risibisi (-) + Salat (-) Alternativ: Zucchini-Haferflockenlaibchen (A,F,G), Risibisi (-) + Salat (-)
15.05.24	Kartoffel-Lauchsuppe Allergen:	Buchteln mit Marillenfruchtfülle (A,C,G) + Vanillesoße (G)
16.05.24	Sternchensuppe Allergen: A,C	MSC-Dorsch (D), Kohlrabi-Erdäpfelpüree (G) + Rohkost (-)
17.05.24	Grießnockerlsuppe Allergen: A,C	Rindsgulasch (A) + VK-Hörnchen (A,C) Alternativ: Erdäpfel-Gemüse-Eintopf (A,G) + VK-Hörnchen (A,C)

Allergen – Code: A – Glutenhaltiges Getreide
B – Krebstiere
C – Eier
D – Fische

E – Erdnüsse
F – Sojabohnen
G – Milch
H – Schalenfrüchte

L – Sellerie
M – Senf
N – Sesamsamen
O – Sulfite

P – Lupinen
R – Weichtiere