

mind. 50 % BIO-Anteil 1



Catering – Gästezimmer – Essen auf Rädern



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

Änderungen vorbehalten! – BESTELHOTLINE: 0676/430 96 95

Datum	Suppe	Hauptspeise
29.04.24	<i>Ringerlsuppe + Karotten</i> Allergen: A,C	<i>MSC-Hokifilet in Kräuterpanade (A,C) + bunter Bulgur (A,F)</i>
30.04.24	<i>Karfiolcremesuppe</i> Allergen: A,G,N + Sesam-CROUTONS	<i>Grenadiermarsch „Veggie“ (A,C) + roter Rübensalat (-)</i>
01.05.24	<i>Staatsfeiertag</i> Allergen:	<i>Wir wünschen euch einen schönen Feiertag!</i>
02.05.24	<i>Grießwürstelsuppe</i> Allergen:A,C	<i>VK-Penne mit Schinken-Brokkoli-Soße(Schwein) (A,C,G) + Rohkost (-)</i> Alternativ: <i>VK-Penne mit Brokkoli-Käse-Soße (A,C,G) + Rohkost (-)</i>
03.05.24	<i>Gemüsecremesuppe</i> Allergen: G +Bohnen	<i>Gebackener Reis mit Apfelstückchen (A,C,G) + Pfirsichkompott (-)</i>

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