

SPEISEPLAN

1.-5.7.2024



**Bildungszentrum
für Hören und Sehen**

Kontakt Küche:

kueche.zentrummils@tsn.at

oder 05223/53323-24

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Nudeln A,C Sugo L Gemischter Salat (siehe Liste) Süßes Gebäck A,C,E,F,G,H,N,P	Kartoffelgulasch M Semmel A,F Gemischter Salat (siehe Liste) Eis G	Wienerschnitzel A,C Pommes frites A Preiselbeeren Gemischter Salat (siehe Liste) Joghurt mit Früchten G	Knödel A,C,G Gemischter Salat (siehe Liste) Süße Knödel A,C,F,G,H,	 <p>Erholsame Sommerferien wünscht das Küchenteam!</p>
Vegetarisch	Nudeln A,C Sugo L Gemischter Salat (siehe Liste) Süßes Gebäck A,C,E,F,G,H,N,P	Kartoffelgulasch M Semmel A,F Gemischter Salat (siehe Liste) Eis G	Gemüse Cordon Bleu A,C,G,L Pommes frites A Preiselbeeren Gemischter Salat (siehe Liste) Joghurt mit Früchten G	Knödel A,C,G Gemischter Salat (siehe Liste) Süße Knödel A,C,F,G,H,	
Abend	Abendessen nach Wunsch				

Allergene: A=Gluten; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fische; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Milch; H=Nüsse; L=Sellerie; M=Senf; N=Sesam; O=SO₂; P=Lupinen; R=Weichtiere
Trotz sorgfältigster Zubereitung können Kreuzkontakte mit allen Allergenen nicht ausgeschlossen werden! Infos zu Sonderkost unter: 05223/53323-24

 Rindfleisch 100% Tirol
  Schweinefleisch 100% Tirol
  Kalbfleisch 100% Tirol
  Pute 100% Österreich
  Huhn 100% Österreich
 Milchprodukte 73,1% Tirol, 25,8% Österreich, 1,1% Ausland
 Eier 100% Tirol
 Prozentangabe des Verbrauchs Jän.+Feb.2024