

SPEISEPLAN



21.-25.06.2021



©www.ClipProject.info

**Bildungszentrum
für Hören und Sehen**

Kontakt Küche:
kueche.zentrummils@tsn.at
oder 05223/53323-24

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rahmgeschnetzeltes A,G  Reis Gemischter Salat (siehe Liste) Obst	Spaghetti A,C Tomatensauce Käse G Gemischter Salat (siehe Liste) Milchreiscreme G	Gebackenes Allerlei A,C Sauce Remoulade C,G,M Gemischter Salat (siehe Liste) Erdbeersauermilch G	Schweizerschnitzel G  Salzkartoffeln G Gemischter Salat (siehe Liste) Kuchenpotpourrie A,C,E,G,H,N	Einlagsuppe A,C,G,L Schmarrn A,C,G Preiselbeeren Apfelmus
Vegetarisch	Pilzgulasch A,G Reis Gemischter Salat (siehe Liste) Obst	Spaghetti A,C Tomatensauce Käse G Gemischter Salat (siehe Liste) Milchreiscreme G	Gebackenes Allerlei A,C Sauce Remoulade C,G,M Gemischter Salat (siehe Liste) Erdbeersauermilch G	Rösti überbacken A,C,G Gemischter Salat (siehe Liste) Kuchenpotpourrie A,C,E,G,H,N	Einlagsuppe A,C,G,L Schmarrn A,C,G Preiselbeeren Apfelmus

Legende: 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



100 % Tiroler Rindfleisch



Schweinefleisch



100% Tiroler Kalbfleisch



Putenfleisch



Hühnerfleisch

Trotz sorgfältigster Zubereitung können Kreuzkontakte mit allen Allergenen nicht ausgeschlossen werden! Infos zu Sonderkost unter: 05223/53323-24