




SPEISEPLAN

20.-24.9.2021








Bildungszentrum
für Hören und Sehen

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rindgeschnetzeltes L  Nudeln A,C,G Gemischter Salat (siehe Liste) Fruchtojoghurt G	Klare Suppe L Kaspressknödel A,C,G Gemischter Salat (siehe Liste) Milchreiscreme G	Fisch in Nusskruste A,D,E,F,H,N Petersilkartoffeln G Rahmgemüse A,G Gemischter Salat (siehe Liste) Obst	Gemüsesuppe L Apfelstrudel A,C,G Topfenstrudel A,C,G Vanillesauce G Kompott	Kartoffelgulasch M   Semmel A,F Gemischter Salat (siehe Liste) Becherkuchen A,C,E,F,G,H,N Brownies A,C,E,F,G,H,N
Vegetarisch	Pasta Verdure A,C Gemischter Salat (siehe Liste) Fruchtojoghurt G	Klare Suppe L Kaspressknödel A,C,G Gemischter Salat (siehe Liste) Milchreiscreme G	Omelette C,G Petersilkartoffeln G Rahmgemüse A,G Gemischter Salat (siehe Liste) Obst	Gemüsesuppe L Apfelstrudel A,C,G Topfenstrudel A,C,G Vanillesauce G Kompott	Kartoffelgulasch M Semmel A,F Gemischter Salat (siehe Liste) Becherkuchen A,C,E,F,G,H,N Brownies A,C,E,F,G,H,N

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  Arzler Strohschwein  100% Tiroler Kalbfleisch  Putenfleisch  Hühnerfleisch

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