


# SPEISEPLAN

## 6.-10.12.2021








Bildungszentrum  
für Hören und Sehen

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<b>Chinapfanne</b> F,N <b>Reis</b> <b>Gemischter Salat</b> (siehe Liste) <b>Fruchtjoghurt</b> G	<b>Fischlaibchen</b> A,D,N <b>Kartoffelsalat</b> L,M <b>Gemischter Salat</b> (siehe Liste) <b>Tira-mi-su</b> A,C,G	<b>Maria Empfängnis</b>  Schönen Feiertag wünscht das Küchenteam	<b>Klare Suppe</b> L <b>Tiroler Knödel</b> A,C,G <b>Leberknödel</b> A,C <b>Gemischter Salat</b> (siehe Liste) <b>Obst</b>	<b>Girasoli mit Kürbisfülle</b> A,C,F,G,H,O <b>Käse</b> G <b>Gemischter Salat</b> (siehe Liste) <b>Nusschnecke</b> A,C,E,G,H,N
Vegetarisch	<b>Chinapfanne</b> F,N <b>Reis</b> <b>Gemischter Salat</b> (siehe Liste) <b>Fruchtjoghurt</b> G 	<b>Gemüselaibchen</b> A,C,G <b>Kartoffelsalat</b> L,M <b>Gemischter Salat</b> (siehe Liste) <b>Tira-mi-su</b> A,C,G			<b>Klare Suppe</b> L <b>Kaspressknödel</b> A,C,G <b>Gemischter Salat</b> (siehe Liste) <b>Obst</b>

Legende: A=Gluten; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fische; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Milch; H=Nüsse; L=Sellerie; M=Senf; N=Sesam; O=SO<sub>2</sub>; 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