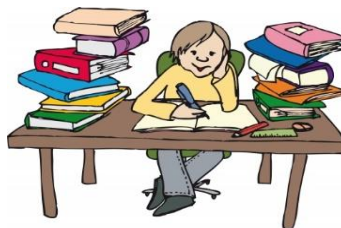


# SPEISEPLAN

## 26.-30.9.2022








**Bildungszentrum  
für Hören und Sehen**

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	<b>Penne A,C</b> <b>Arrabiattasauce</b> <b>Käse G</b> <b>Gemischter Salat</b> (siehe Liste) <b>Nougattascherl A,C,F,G,H,N</b>	<b>Fleischlaibchen A,C,M</b>  <b>Natursauce L</b> <b>Kartoffelpuree G</b> <b>Gemüse G</b> <b>Gemischter Salat</b> (siehe Liste) <b>Fruchtjoghurt G</b>	<b>Kürbisschnitzel A,C,G</b> <b>Petersilkartoffeln G</b> <b>Kräuterdip G</b> <b>Gemischter Salat</b> (siehe Liste) <b>Käsesahnekuchen A,C,G</b>	<b>Rahmschnitzel G</b>  <b>Reis</b> <b>Gemüse G</b> <b>Gemischter Salat</b> (siehe Liste) <b>Obst</b>	<b>Gemüsesuppe L</b> <b>Buchteln A,C,G</b> <b>Vanillesauce G</b> <b>Kompott</b>
<b>Vegetarisch</b>	<b>Penne A,C</b> <b>Arrabiattasauce</b> <b>Käse G</b> <b>Gemischter Salat</b> (siehe Liste) <b>Nougattascherl A,C,F,G,H,N</b>	<b>Omelette C,G</b> <b>Kartoffelpuree G</b> <b>Gemüse G</b> <b>Gemischter Salat</b> (siehe Liste) <b>Fruchtjoghurt G</b>	<b>Kürbisschnitzel A,C,G</b> <b>Petersilkartoffeln G</b> <b>Kräuterdip G</b> <b>Gemischter Salat</b> (siehe Liste) <b>Käsesahnekuchen A,C,G</b>	<b>Tofuschnitzel A,F</b> <b>Rahmsauce A,G,L</b> <b>Reis</b> <b>Gemüse G</b> <b>Gemischter Salat</b> (siehe Liste) <b>Obst</b>	<b>Gemüsesuppe L</b> <b>Buchteln A,C,G</b> <b>Vanillesauce G</b> <b>Kompott</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=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**