



SPEISEPLAN

30.1.-3.2.2023








Bildungszentrum
für Hören und Sehen

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Karottencremesuppe G,L Buchteln A,C,G Vanillesauce G	Kalbsbraten G,L  Krokette A, C, G Rahmgemüse A,G Gemischter Salat (siehe Liste) Himbeer-mi-su A,C,G	Penne A,C Arrabiattasauce Käse G Gemischter Salat (siehe Liste) Kürbiskernkuchen C,F,G,H	Pariser Schnitzel A,C  Risi-Pisi Gemischter Salat (siehe Liste) Obst	Karottenkürbiskernknödel A,C,G Braune Butter G Gemischter Salat (siehe Liste) Nusskamm A,C,E,G,H,N
Vegetarisch	Karottencremesuppe G,L Buchteln A,C,G Vanillesauce G	Frischkäsestangerl A,G Kräuterdip G Rahmgemüse A,G Gemischter Salat (siehe Liste) Himbeer-mi-su A,C,G	Penne A,C Arrabiattasauce Käse G Gemischter Salat (siehe Liste) Kürbiskernkuchen C,F,G,H	Kohlrabischnitzel A,C Risi-Pisi Gemischter Salat (siehe Liste) Obst	Karottenkürbiskernknödel A,C,G Braune Butter G Gemischter Salat (siehe Liste) Nusskamm A,C,E,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