




# SPEISEPLAN

## 30.5.-2.6.2023








Bildungszentrum  
für Hören und Sehen

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<b>Pfingst- montag</b>	Penne A,C Rustico A,C   Käse G Gemischter Salat (siehe Liste) Eis G	Fisch in Nusskruste A,D,E,F,H,N Petersilkartoffeln G Gemischter Salat (siehe Liste) Fruchtojoghurt G	Jägerschnitzeltes A,G,L  Reis Gemischter Salat (siehe Liste) Obst	Nockerln A,C,G,O Braune Butter G Gemischter Salat (siehe Liste) Nusskamm A,C,E,G,H,N
Vegetarisch		Penne A,C Rustico A,C Käse G Gemischter Salat (siehe Liste) Eis G	Omelette C,E,F,G,H,N Petersilkartoffeln G Gemischter Salat (siehe Liste) Fruchtojoghurt G	Jägerschnitzeltes A,F,G,L Reis Gemischter Salat (siehe Liste) Obst	Nockerln A,C,G,O 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=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