

SPEISEPLAN

15.-19.4.2024






© Can Stock Photo

**Bildungszentrum
für Hören und Sehen**

Kontakt Küche:

kueche.zentrummils@tsn.at

oder 05223/53323-24

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Menü 1	Züricher Geschnetzeltes A,G,L  Reis Gemischter Salat (siehe Liste) Fruchtjoghurt G	Gebratener Fleischkäse  Kartoffelpüree G Letscho Gemischter Salat (siehe Liste) Pudding G	Spaghetti A,C Tomatensauce Gemischter Salat (siehe Liste) Rhabarberkuchen A,C,G	Krustenbraten L  Semmelknödel A,C,G Schlamperkraut Gemischter Salat (siehe Liste) Obst	Gemüsesuppe L Paunzen A,C,G Cremespinat A,G Apfelmus
Vegetarisch	Züricher Geschnetzeltes A,G,L Reis Gemischter Salat (siehe Liste) Fruchtjoghurt G	Spiegelei C,G Kartoffelpüree G Letscho Gemischter Salat (siehe Liste) Pudding G	Spaghetti A,C Tomatensauce Gemischter Salat (siehe Liste) Rhabarberkuchen A,C,G	Gebratene Knödel mit Ei A,C,G Schlamperkraut Gemischter Salat (siehe Liste) Obst	Gemüsesuppe L Paunzen A,C,G Cremespinat A,G Apfelmus

Allergene: 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

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

 Rindfleisch 100% Tirol
  Schweinefleisch 100% Tirol
  Kalbfleisch 100% Tirol
  Pute 100% Österreich
  Huhn 100% Österreich
 Milchprodukte 73,1% Tirol, 25,8% Österreich, 1,1% Ausland
 Eier 100% Tirol
 Prozentangabe des Verbrauchs Jän.+Feb.2024