

SPEISEPLAN



6.-10.5.2024

Bildungszentrum
für Hören und Sehen

Kontakt Küche:

kueche.zentrummils@tsn.at

oder 05223/53323-24

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Nudelsuppe mit Würstl A,C,L  Moosbeernockerln A,C,G Kompott	Makkaroni A,C Funghi A,G Käse G Gemischter Salat (siehe Liste) Apfelhabarberkuchen A,C,G	Hühnernuggets A,C,G  Kartoffelwedges A Sauerrahmsauce G Gemischter Salat (siehe Liste) Trinkjoghurt Mango G	Christi Himmelfahrt	Kartoffelpuffer A Kräuterdip G Gemischter Salat (siehe Liste) Müsliriegel A,C,H
Vegetarisch	Nudelsuppe A,C,L Moosbeernockerln A,C,G Kompott	Makkaroni A,C Funghi A,G Käse G Gemischter Salat (siehe Liste) Apfelhabarberkuchen A,C,G	Mozzarellasticks A,G Kartoffelwedges A Sauerrahmsauce G Gemischter Salat (siehe Liste) Trinkjoghurt Mango G		Kartoffelpuffer A Kräuterdip G Gemischter Salat (siehe Liste) Müsliriegel A,C,H

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