

Menüplan 21.02.2022- 25.02.2022

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gemüselaißchen A und Petersilerdäpfel G und Knoblauchdip GA Obst	Gemüsecremesuppe GL Karamalisierte Krautfleckerl A Salatmix mit Karottenstreifen und Sonnenblumenkerne und Joghurtdressing GCM	MSC-Tomaten-Knusperfisch AD mit Petersilerdäpfel G und Gurkensalat Obst	Hühnerragout mit Gemüse GA mit bunte Spiralen A dazu Blattsalat mit Mais Obst	Bio-Makkaroni GA mit Sauce Bolognese vom Bio-Rind A dazu Salatmix Fruchtjoghurt
Erdäpfel-Karfiolgratin GAC dazu Salat der Saison Obst	Gemüsecremesuppe GL Flaumiger Bio-Kaiserschmarrn GAC mit hausgemachtem Zwetschkenröster	Gnocchi GA mit Brokkoli-Käsesauce GA dazu grüner Salat Obst	Spinat-Ravioli GAC mit Tomatenragout L und Parmesan G dazu Bummerlsalat Obst	Geröstete Knödel mit Ei GAC dazu Bio-roter Rübensalat Fruchtjoghurt
Wachauerlaibchen mit hausgemachtem Zucchiniaufstrich und Birne	Vollkornbrot mit Streichgouda und Gurke	Mohnstriezerl mit hausgemachtem Putenschinkenaufstrich und Cocktailtomaten	Kürbiskernbrot mit hausgemachtem Erdäpfelkas und Banane	Sonnenblumenweckerl mit hausgemachtem Eiaufstrich und Clementine
		Mohnstriezerl mit Butter und Edamer laktosefrei und Cocktailtomaten	Kürbiskernbrot mit Butter laktosefrei und Schnittlauch und Banane	

