

Menüplan 02.05.2022- 06.05 Birnenkompott.2022

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Wiener Backhenderl ACF mit Bio- Regenbogenkarotten G und Bio-Reis Obst	Bio-Penne GAC mit Broccoli- Putenschinkensauce GAF und Parmesan G dazu Salatmix mit Sonnenblumenkerne Obst	Spargelcremesuppe GAL Flaumige Topfennockerl GAC mit Beersauce und Bio-Milch G	MSC-Fischnuggets AD mit buntem Gemüse und Bio-Reis Obst	Käse-Bio-Spätzle GAC dazu grüner Salat Birnenkompott
Bio-Spaghetti GA Köstliche Linsen- Bolognese FLM und Parmesan G dazu Salat der Saison Obst	Gemüsestrudel GACL mit Bio- Sauerrahm-Dip GCM dazu Bio- Karotten und Maissalat Obst	Spargelcremesuppe GAL Gnocchi GA mit Pestosauce GAH und Parmesan G dazu Blattsalat Verde	Gemüsebällchen C mit Letschogemüse A und Bio-Reis G Obst	Erdäpfel- Frischkäsekrapfen GACO mit Knoblauchdip GA und Kräutererdäpfel Birnenkompott
Kornspitz mit Putenkabanossi und Apfel	Haferflockenbrot mit Eiaufstrich und Karotten	Vollkornbrot mit laktosefreier Butter und Apfel	Semmerl mit Putenleberstreichwurst und Gurke	Kürbislaibchen mit Butter laktosefrei und Banane
Kornspitz mit Butter, Gouda laktosefrei und Apfel			Semmerl mit Kräuteraufstrich und Gurke	

