

Menüplan 10.10.2022- 14.10.2022

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gemüsepfanne mit Dinkel und roten Linsen A in Kürbis-Tomatensauce A dazu California Salat	Bio-Teigmascherl AC mit Sauce Bolognese vom Bio-Rind GA und Parmesan G dazu Bummersalat mit Sonnenblumenkerne	Kornspitz AAFF mit Putenschinken und eine Birne Kornspitz AAFF mit hausgemachtem Gemüseaufstrich CCGGMMOO und eine Birne	Gemüsesuppe mit Backerbsen GACL	Pastinakencremesuppe GAL
Grießkoch nach Oma's Art GA mit hausgemachtem Beerenröster Obst	Cremespinat GA mit Rösti-Erdäpfel A und ein gekochtes Ei C Obst	Lunchpakete Unterrichtsschluss 12:30	Spinat-Bio-Erdäpfel-Gratin GAC mit Gemüsesauce GAL dazu bunter Blattsalat	Tomatensemmelknödel GAC mit Zucchiniobersauce GAL und Parmesan G
Meterbrot AAFF mit Putenextra und ein Apfel	Mischbrot AAFF mit laktosefreiem Edamer GG sowie Gurke		Käse Bio-Spätzle Tiroler Art GAC dazu Eisbergsalat	Bio-Fleckerl mit Putenschinken AF dazu Salatmix mit Rote Rüben Obst
Meterbrot AAFF mit Butter GG und ein Apfel			Mischbrot AAFF mit Putensalami und Karotten Mischbrot AAFF mit laktosefreiem Gouda GG sowie Karotten	Semmel AA mit Putenextra und Weintrauben Semmel AA mit hausgemachtem Zucchini aufstrich CCGGMM und Weintrauben

