

Menüplan 6.3.2023- 10.3.2023

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Planted Geschnetzeltes Züricher Art GL mit Bio-Spiralen GA dazu California Salat	Bio-Penne GA mit Brokkoli-Käsesauce GA und Parmesan G dazu bunter Blattsalat	Gemüsesuppe mit Bio-Sternchen AFL Flaumiger Bio-Kaiserschmarrn GAC mit hausgemachtem Zwetschenröster und Bio-Milch G	Käse-Bio-Spätzle GAC dazu Bio-roter Rübensalat	Linsen-Lasagne GACL dazu Eisbergsalat
Herzhaftes Gemüsechili A dazu Meterbrot AF Obst	Bio-Eiernockerl GAC dazu bunter Blattsalat Obst	Gebratene Hühnerbrust GA dazu Bio-Reis mit Erbsen G und Mais-Paprikasalat	Knuspersurfer mit Reisfülle A dazu Knoblauchdip GA und Bio-Erdäpfel mit Paprika G Obst	Bio-Makkaroni GA mit Tomatensauce A und Parmesan G dazu Chinakohlsalat mit Sonnenblumenkerne Obst
Kornspitz AAFF mit laktosefreiem Gouda GG und eine Birne	Mischbrot AAFF mit Putenpikante und eine Clementine	Vollkornbrot AAFFNN mit Butter GG und Karotten	Semmel AA mit Putenleberstreichwurst und Gurke	Haferflockenbrot AAFF mit laktosefreier Butter GG und eine Banane
	Mischbrot AAFF mit hausgemachtem Liptauer GGMM und eine Clementine		Semmel AA mit hausgemachtem KräuteraufstrichAAGGFF und Gurke	

A glutenhaltiges Getreide B Krebstiere C Ei D Fisch E Erdnuss F Soja G Milch & Soja H Nüsse (Schalenfrüchte) L Sellerie M Senf N Sesam O Sulfite P Lupinen R Weichtiere

