


Speiseplan Betriebslehrküche

12. bis 16. Juni 2023



TAGESEMPFEHLUNGEN

für Ihre ausgewogene Ernährung sind **farbig markiert**

Montag, 12. Juni 2023																	
<p>Salate vom Buffet <small>G,M,O</small> (Kartoffel-, Maissalat, Griechischer und Grüner Salat)</p> <p>Gemüse und Käse vom Grill <small>F,G,L,M</small> Baguette <small>A,C,F,G</small>, Knoblauchdip <small>G</small></p> <p>Topfen-Beerencreme <small>G</small></p>	<p>Salate vom Buffet <small>G,M,O</small> (Kartoffel-, Maissalat, Griechischer und Grüner Salat)</p> <p>Bratwürstel, Ripperl und Pute vom Grill <small>F,L,M</small> Baguette <small>A,C,F,G</small>, Sauerrahmsauce <small>G</small></p> <p>Topfen-Beerencreme <small>G</small></p>																
Dienstag, 13. Juni 2023																	
 <p>Klare Suppe mit Kräuterschöberl <small>A,C,F,G,L</small></p> <p>Linsensugo auf Vollkornspaghetti <small>A,C,F,G,L</small> Grüner Salat <small>M,O</small></p> <p>Brandteigkrapferl mit Obers und Schokosauce <small>A,C,F,G,H</small></p>	<p>Salate vom Buffet <small>G,M,O</small> (Kartoffel-, Maissalat, Griechischer und Grüner Salat)</p> <p>Bratwürstel, Ripperl und Pute vom Grill <small>F,L,M</small> Baguette <small>A,C,F,G</small>, Sauerrahmsauce <small>G</small></p> <p>Topfen-Beerencreme <small>G</small></p>																
Mittwoch, 14. Juni 2023																	
<p>Klare Suppe mit Nudeln <small>A,C,F,G,L</small></p> <p>Gemüselaibchen <small>A,F,L,M</small> mit Erdäpfelpüree <small>F,G</small> und Erbsen <small>G</small> Blattsalat mit Rahmgurken <small>G,M,O</small></p> <p>Panna Cotta mit Karamellsauce <small>G</small></p>	<p>Klare Suppe mit Nudeln <small>A,C,F,G,L</small></p> <p>Gebratener Leberkäse oder Augsburgger <small>A,F,L,M</small> Erdäpfelpüree <small>F,G</small>, Erbsen <small>G</small> Blattsalat mit Rahmgurken <small>G,M,O</small></p> <p>Panna Cotta mit Karamellsauce <small>G</small></p>																
Donnerstag, 15. Juni 2023																	
<p>Kartoffelcremesuppe <small>A,F,G,L</small></p> <p>Bunte Gemüse-Reispfanne mit Schafkäse <small>F,G,L</small> Grüner Salat <small>M,O</small></p> <p>Heidelbeeruchen <small>A,C,G,H</small></p>	<p>Kartoffelcremesuppe <small>A,F,G,L</small></p> <p>Hühnerfilet in Soja-Honigsauce <small>F,L,N</small> Reis <small>G</small>, Karotten <small>G</small> Grüner Salat <small>M,O</small></p> <p>Heidelbeeruchen <small>A,C,G,H</small></p>																
Freitag, 16. Juni 2023																	
<p>Lauchcremesuppe <small>A,F,G,L</small></p> <p>Gemüselaibchen <small>A,C,F,G,L</small> Petersilkartoffeln <small>G</small>, Mischgemüse <small>G</small>, Blattsalat <small>M,O</small></p> <p>Joghurt <small>G</small> / Obst / Kuchen <small>A,C,G,H</small></p>	<p>Lauchcremesuppe <small>A,F,G,L</small></p> <p>Gebackener Fisch <small>A,C,F,G,L</small> Petersilkartoffeln <small>G</small>, Mischgemüse <small>G</small> Blattsalat <small>M,O</small></p> <p>Joghurt <small>G</small> / Obst / Kuchen <small>A,C,G,H</small></p>																
<p>Gemäß der Verordnung Nr. 1169/2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung – LMIV) möchten wir darauf hinweisen, dass über allergene Zutaten in unseren selbst produzierten Jausenspeisen und Mittagsmahlzeiten geschulte Mitarbeiterinnen der Betriebslehrküche Sta. Christiana Frohsdorf informieren.</p> <p>Hinweise zu enthaltenen Allergenen lt. Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014:</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td>A = Glutenhaltiges Getreide</td> <td>B = Krebstiere</td> <td>C = Eier</td> <td>D = Fisch</td> </tr> <tr> <td>E = Erdnüsse</td> <td>F = Soja</td> <td>G = Milch oder Laktose</td> <td>H = Schalenfrüchte</td> </tr> <tr> <td>L = Sellerie</td> <td>M = Senf</td> <td>N = Sesam</td> <td>O = Sulfite</td> </tr> <tr> <td>P = Lupinen</td> <td>R = Weichtiere</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		A = Glutenhaltiges Getreide	B = Krebstiere	C = Eier	D = Fisch	E = Erdnüsse	F = Soja	G = Milch oder Laktose	H = Schalenfrüchte	L = Sellerie	M = Senf	N = Sesam	O = Sulfite	P = Lupinen	R = Weichtiere		
A = Glutenhaltiges Getreide	B = Krebstiere	C = Eier	D = Fisch														
E = Erdnüsse	F = Soja	G = Milch oder Laktose	H = Schalenfrüchte														
L = Sellerie	M = Senf	N = Sesam	O = Sulfite														
P = Lupinen	R = Weichtiere																

Änderungen vorbehalten

Speiseplan Betriebslehrküche

19. bis 23. Juni 2023



TAGESEMPFEHLUNGEN

für Ihre ausgewogene Ernährung sind **farbig markiert**

Montag, 19. Juni 2023																	
<p>Klare Suppe mit Gemüsestreifen F,L</p> <p>Paprika-Gemüseragout A,F,G,L Vollkornspätzle A,C,G, Grüner Salat M,O</p> <p>Zitronenkuchen A,C,G</p>	 <p>Melone-Schafkäsesalat G,O</p> <p>Paprikahuhn A,F,G,L Vollkornspätzle A,C,G, Grüner Salat M,O</p> <p>Zitronenkuchen A,C,G</p>																
Dienstag, 20. Juni 2023																	
<p>Mozzarella-Tomate mit Pesto G</p> <p>Gemüse-Haferflockenlaibchen A,C,F,G,L Kräuterdip G, Salatteller G,M,O</p> <p>Schokomousse F,G,H</p>	 <p>Gulaschsuppe A,F,G,L</p> <p>Gemüse-Haferflockenlaibchen A,C,F,G,L Kräuterdip G, Salatteller G,M,O</p> <p>Schokomousse F,G,H</p>																
Mittwoch, 21. Juni 2023																	
<p>Klare Suppe mit Backerbsen A,C,F,G,L</p> <p>Champignonsauce A,F,G,L mit Reis G, Blattsalat M,O</p> <p>Vanillepudding F,G</p>	<p>Klare Suppe mit Backerbsen A,C,F,G,L</p> <p>Champignonschnitzel (vom Schwein) A,F,G,L Reis G, Blattsalat M,O</p> <p>Vanillepudding F,G</p> 																
Donnerstag, 22. Juni 2023																	
<p>Karotten-Ingwersuppe A,F,G,L</p> <p>Ofenkartoffeln mit Rahmdip und Jungzwiebeln F,G,L,M Grüner Salat M,O</p> <p>Marillenkuchen A,C,G</p>	 <p>Karotten-Ingwersuppe A,F,G,L</p> <p>Ofenkartoffeln mit Rahmdip und Schinken F,G,L,M Grüner Salat M,O</p> <p>Marillenkuchen A,C,G</p>																
Freitag, 23. Juni 2023																	
 <p>Französische Zwiebelsuppe F,L</p> <p>Kartoffeltaschen mit Frischkäsefülle A,C,F,G,L Bunter Blattsalat M,O</p> <p>Joghurt G / Obst / Kuchen A,C,G,H</p>																	
<p>Gemäß der Verordnung Nr. 1169/2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung – LMIV) möchten wir darauf hinweisen, dass über allergene Zutaten in unseren selbst produzierten Jausenspeisen und Mittagsmahlzeiten geschulte Mitarbeiterinnen der Betriebslehrküche Sta. Christiana Frohsdorf informieren.</p> <p>Hinweise zu enthaltenen Allergenen lt. Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014:</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td>A = Glutenhaltiges Getreide</td> <td>B = Krebstiere</td> <td>C = Eier</td> <td>D = Fisch</td> </tr> <tr> <td>E = Erdnüsse</td> <td>F = Soja</td> <td>G = Milch oder Laktose</td> <td>H = Schalenfrüchte</td> </tr> <tr> <td>L = Sellerie</td> <td>M = Senf</td> <td>N = Sesam</td> <td>O = Sulfite</td> </tr> <tr> <td>P = Lupinen</td> <td>R = Weichtiere</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		A = Glutenhaltiges Getreide	B = Krebstiere	C = Eier	D = Fisch	E = Erdnüsse	F = Soja	G = Milch oder Laktose	H = Schalenfrüchte	L = Sellerie	M = Senf	N = Sesam	O = Sulfite	P = Lupinen	R = Weichtiere		
A = Glutenhaltiges Getreide	B = Krebstiere	C = Eier	D = Fisch														
E = Erdnüsse	F = Soja	G = Milch oder Laktose	H = Schalenfrüchte														
L = Sellerie	M = Senf	N = Sesam	O = Sulfite														
P = Lupinen	R = Weichtiere																

Änderungen vorbehalten