





Speiseplan Betriebslehrküche

4. bis 8. Dezember 2023



TAGESEMPFEHLUNGEN

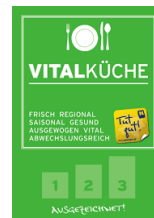
für Ihre ausgewogene Ernährung sind **farbig markiert**

Montag, 4. Dezember 2023																	
	<p>Klare Suppe mit Profiteroles A,C,F,G,L</p> <p>Cremespinat A,F,G,L mit Röstkartoffeln G und Spiegelei C,G Blattsalat M,O</p> <p>Marmorkuchen A,C,G</p>																
Dienstag, 5. Dezember 2023																	
<p>Gemüse-Linsensuppe F,G,L</p> <p>Pizza mit Zucchini und Mais A,C,F,G Grüner Salat mit Karotte M,O</p> <p>Panna Cotta mit Himbeeren G</p>	 <p>Gemüse-Linsensuppe F,G,L</p> <p>Pizza mit Schinken und Salami A,C,F,G,L Grüner Salat mit Karotte M,O</p> <p>Panna Cotta mit Himbeeren G</p>																
Mittwoch, 6. Dezember 2023																	
<p>Pastinakencremesuppe A,F,G,L</p> <p>Reispolpetti A,C,F,G,L in Tomatensauce A,F,L Salzkartoffeln G, Blattsalat M,O</p> <p>Lebkuchenmousse G,H</p>	 <p>Pastinakencremesuppe A,F,G,L</p> <p>Polpetti (Rind-Schwein) A,C,F,G,L in Tomatensauce A,F,L Salzkartoffeln G, Blattsalat M,O</p> <p>Lebkuchenmousse G,H</p>																
Donnerstag, 7. Dezember 2023																	
<p>Klare Suppe mit Buchstaben A,C,F,G,L</p> <p>Grillkäse F,G mit Pommes G Mischgemüse G, Grüner Salat M,O</p> <p>Zitronenkuchen A,C,G</p>	 <p>Klare Suppe mit Buchstaben A,C,F,G,L</p> <p>Berner Würstel F,G,M mit Pommes F Mischgemüse G, Grüner Salat M,O</p> <p>Zitronenkuchen A,C,G</p>																
Freitag, 8. Dezember 2023																	
<i>Maria Empfängnis</i>																	
<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

11. bis 15. Dezember 2023



TAGESEMPFEHLUNGEN

für Ihre ausgewogene Ernährung sind **farbig markiert**

Montag, 11. Dezember 2023																	
Klare Suppe mit Backerbsen <small>A,C,F,G,L</small> Bohnen-Mais-Gemüseintopf <small>A,F,G,L</small> mit Gebäck <small>A,C,F,G</small> Blattsalat mit Gurke <small>M,O</small> Nusskuchen <small>A,C,G,H</small>	Klare Suppe mit Backerbsen <small>A,C,F,G,L</small> Chili con carne (Rind) <small>A,F,G,L</small> mit Gebäck <small>A,C,F,G</small> Blattsalat mit Gurke <small>M,O</small> Nusskuchen <small>A,C,G,H</small>																
Dienstag, 12. Dezember 2023																	
Gemüseeinmachsuppe <small>A,F,G,L</small> mit Bröselknödel <small>A,C,G</small> Buchteln <small>A,C,G</small> mit Vanillesauce <small>C,F,G</small> Käseteller <small>G,H</small>	Hühnereinmachsuppe <small>A,F,G,L</small> mit Bröselknödel <small>A,C,G</small> Buchteln <small>A,C,G</small> mit Vanillesauce <small>C,F,G</small> Obstsalat																
Mittwoch, 13. Dezember 2023																	
Knoblauchcremesuppe <small>A,F,G,L</small> Wurzelgemüseragout auf Wildart <small>A,C,F,G,L</small> mit Kartoffelknödel <small>A,C,G</small> Grüner Salat <small>M,O</small> Maronischnitte <small>A,C,F,G,H</small>	Knoblauchcremesuppe <small>A,F,G,L</small> Rindsragout auf Wildart <small>A,C,F,G,L</small> mit Kartoffelknödel <small>A,C,G</small> Grüner Salat <small>M,O</small> Maronischnitte <small>A,C,F,G,H</small>																
Donnerstag, 14. Dezember 2023																	
Klare Suppe mit Grießnockerl <small>A,C,F,G,L</small> Zucchini-Gemüsefleckerl <small>A,C,F,G,L</small> Grüner Salat und Rahmgurken <small>G,M,O</small> Erdbeerjoghurt <small>G</small>	Klare Suppe mit Grießnockerl <small>A,C,F,G,L</small> Schinkenfleckerl <small>A,C,F,G,L</small> Grüner Salat und Rahmgurken <small>G,M,O</small> Erdbeerjoghurt <small>G</small>																
Freitag, 15. Dezember 2023 – Hl. Christiana																	
Brokkolicremesuppe <small>A,F,G,L</small> Gebackenes Gemüse <small>A,C,G,L</small> mit Kräuterdip <small>G</small> und Kartoffel- Vogerlsalat <small>M,O</small> Bratpfelcreme <small>A,C,G</small>	Brokkolicremesuppe <small>A,F,G,L</small> Gebackenes Schweinsschnitzel <small>A,C,G,L</small> mit Kartoffel-Vogerlsalat <small>M,O</small> Bratpfelcreme <small>A,C,G</small>																
<p><i>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.</i></p> <p><i>Hinweise zu enthaltenen Allergenen lt. Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014:</i></p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td><i>A = Glutenhaltiges Getreide</i></td> <td><i>B = Krebstiere</i></td> <td><i>C = Eier</i></td> <td><i>D = Fisch</i></td> </tr> <tr> <td><i>E = Erdnüsse</i></td> <td><i>F = Soja</i></td> <td><i>G = Milch oder Laktose</i></td> <td><i>H = Schalenfrüchte</i></td> </tr> <tr> <td><i>L = Sellerie</i></td> <td><i>M = Senf</i></td> <td><i>N = Sesam</i></td> <td><i>O = Sulfite</i></td> </tr> <tr> <td><i>P = Lupinen</i></td> <td><i>R = Weichtiere</i></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		<i>A = Glutenhaltiges Getreide</i>	<i>B = Krebstiere</i>	<i>C = Eier</i>	<i>D = Fisch</i>	<i>E = Erdnüsse</i>	<i>F = Soja</i>	<i>G = Milch oder Laktose</i>	<i>H = Schalenfrüchte</i>	<i>L = Sellerie</i>	<i>M = Senf</i>	<i>N = Sesam</i>	<i>O = Sulfite</i>	<i>P = Lupinen</i>	<i>R = Weichtiere</i>		
<i>A = Glutenhaltiges Getreide</i>	<i>B = Krebstiere</i>	<i>C = Eier</i>	<i>D = Fisch</i>														
<i>E = Erdnüsse</i>	<i>F = Soja</i>	<i>G = Milch oder Laktose</i>	<i>H = Schalenfrüchte</i>														
<i>L = Sellerie</i>	<i>M = Senf</i>	<i>N = Sesam</i>	<i>O = Sulfite</i>														
<i>P = Lupinen</i>	<i>R = Weichtiere</i>																

Änderungen vorbehalten






Speiseplan Betriebslehrküche

18. bis 22. Dezember 2023



TAGESEMPFEHLUNGEN

für Ihre ausgewogene Ernährung sind **farbig markiert**

Montag, 18. Dezember 2023																	
Klare Suppe mit Kaspressknödel <small>A,C,F,G,L</small> Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan <small>A,C,F,G,L</small> Blattsalat <small>M,O</small> Topfen-Pfirsichcreme <small>G</small>	 Klare Suppe mit Kaspressknödel <small>A,C,F,G,L</small> Spaghetti Bolognese mit Parmesan <small>A,C,F,G,L</small> Blattsalat <small>M,O</small> Topfen-Pfirsichcreme <small>G</small>																
Dienstag, 19. Dezember 2023																	
Bergkäsesuppe <small>A,F,G,L</small> Kartoffel-Gemüsepfanne <small>A,C,F,G,L</small> Grüner Salat mit Kräuterdressing <small>G,M,O</small> 1 Stück Banane	Bergkäsesuppe <small>A,F,G,L</small> Hühner-Kartoffel-Paprikapfanne <small>A,C,F,G,L</small> Grüner Salat mit Kräuterdressing <small>G,M,O</small> Vollkorn-Biskuitrolle <small>A,C,G</small> 																
Mittwoch, 20. Dezember 2023																	
Zucchini cremesuppe <small>A,F,G,L</small> Gemüse-Haferflockenlaibchen <small>A,C,F,G,L</small> Kartoffelpüree <small>F,G</small> , Romanescogemüse <small>G</small> , Grüner Salat <small>M,O</small> 1 Stück Apfel	Zucchini cremesuppe <small>A,F,G,L</small> Gemüse-Haferflockenlaibchen <small>A,C,F,G,L</small> Kartoffelpüree <small>F,G</small> , Romanescogemüse <small>G</small> Grüner Salat <small>M,O</small> Weihnachtliche Cupcakes <small>A,C,F,G,H</small> 																
Donnerstag, 21. Dezember 2023																	
Klare Suppe mit Sternchen <small>A,C,F,G,L</small> Gemüselinsen <small>A,F,G,L</small> mit Serviettenknödel <small>A,C,G</small> Blattsalat <small>M,O</small> Heidelbeerjoghurt <small>G</small>	Klare Suppe mit Sternchen <small>A,C,F,G,L</small> Specklinsen <small>A,F,G,L,M</small> mit Serviettenknödel <small>A,C,G</small> Blattsalat <small>M,O</small> Heidelbeerjoghurt <small>G</small> 																
Freitag, 22. Dezember 2023																	
 Karottensuppe <small>A,F,G,L</small> Gnocchi mit Käse-Lauchsauce <small>A,C,F,G,L</small> Brokkoli <small>G</small> , Grüner Salat <small>M,O</small> Obst / Joghurt <small>G</small> / Kuchen <small>A,C,F,G,H</small>																	
<p>Gemäß der Verordnung Nr. 1169/2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung – LMIV) möchten wir darauf hinweisen, dass über allergene Zutaten in unseren selbst produzierten Jausenspeisen und Mittag Mahlzeiten geschulte Mitarbeiterinnen der Betriebslehrküche Sta. Christiana Frohsdorf informieren.</p> <p>Hinweise zu enthaltenen Allergenen lt. Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014:</p> <table border="0"> <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