

# Speiseplan Betriebslehrküche

15. bis 19. April 2024



## TAGESEMPFEHLUNGEN

für Ihre ausgewogene Ernährung sind **farbig markiert**

 Vegetarischer Wochenplan	Flexitarischer Wochenplan
<b>Montag, 15. April 2024</b>	
<p>Wurzelgemüsecremesuppe <b>A,F,G,L</b></p> <p>Kartoffel-Paprikapfanne <b>F,L</b></p> <p>Grüner Salat mit Kürbiskernen <b>M,O</b></p> <p>Apfelmus</p> 	<p>Wurzelgemüsecremesuppe <b>A,F,G,L</b></p> <p>Hühner-Kartoffel-Paprikapfanne <b>F,L</b></p> <p>Grüner Salat mit Kürbiskernen <b>M,O</b></p> <p>Apfelmus</p>
<b>Dienstag, 16. April 2024</b>	
<p>Klare Suppe mit Kräuternockerl <b>A,C,F,G,L</b></p> <p>Röstkartoffel <b>G</b> mit Semmelkren <b>A,F,G,L</b></p> <p>Buttergemüse <b>G</b> und Spiegelei <b>G</b></p> <p>Blattsalat <b>M,O</b></p> <p>Marmorkuchen <b>A,C,F,G</b></p>	<p>Klare Suppe mit Kräuternockerl <b>A,C,F,G,L</b></p> <p>Gekochtes Rindfleisch <b>F,L</b> mit Röstkartoffel <b>G</b> und Semmelkren <b>A,F,G,L</b> oder Buttergemüse <b>G</b>, Blattsalat <b>M,O</b></p>  <p>Marmorkuchen <b>A,C,F,G</b></p>
<b>Mittwoch, 17. April 2024</b>	
<p>Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl <b>A,C,F,G,L</b></p> <p>Überbackene Gemüsefleckerl <b>A,C,F,G,L</b></p> <p>Blattsalat mit Rahmgurken <b>G,M,O</b></p> <p>Zitronen-Joghurtcreme <b>G</b></p> 	<p>Rindsuppe mit Grießnockerl <b>A,C,F,G,L</b></p> <p>Überbackene Schinkenfleckerl <b>A,C,F,G,L,M</b></p> <p>Blattsalat mit Rahmgurken <b>G,M,O</b></p> <p>Zitronen-Joghurtcreme <b>G</b></p>
<b>Donnerstag, 18. April 2024</b>	
<p>Zucchini cremesuppe <b>A,F,G,L</b></p> <p>Spaghetti mit Tomaten-Gemüse-sauce <b>A,F,G,L</b></p> <p>Grüner Salat mit Bohnen <b>M,O</b></p> <p>Topfenkuchen <b>A,C,F,G</b></p> 	<p>Zucchini cremesuppe <b>A,F,G,L</b></p> <p>Spaghetti arrabiata <b>A,F,G,L</b></p> <p>Grüner Salat mit Bohnen <b>M,O</b></p> <p>Topfenkuchen <b>A,C,F,G</b></p>
<b>Freitag, 19. April 2024</b>	
<p>Klare Suppe mit Backerbsen <b>A,C,F,G,L</b></p> <p>Gemüseris mit Kräutersauce <b>A,C,F,G,L</b> und Tofuwürfel <b>G</b></p> <p>Blattsalat <b>M,O</b></p> <p>Obst / Joghurt <b>G</b> / Kuchen <b>A,C,F,G,H</b></p>	<p>Klare Suppe mit Backerbsen <b>A,C,F,G,L</b></p> <p>Gebratenes Schollenfilet mit Kräutersauce <b>A,C,F,G,L</b> und Reis <b>G</b></p> <p>Brokkoli <b>G</b>, Blattsalat <b>M,O</b></p>  <p>Obst / Joghurt <b>G</b> / Kuchen <b>A,C,F,G,H</b></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> <p>A = Glutenhaltiges Getreide    B = Krebstiere    C = Eier    D = Fisch  E = Erdnüsse    F = Soja    G = Milch/ Laktose    H = Schalenfrüchte  L = Sellerie    M = Senf    N = Sesam    O = Sulfite  P = Lupinen    R = Weichtiere</p>	

Änderungen vorbehalten

# Speiseplan Betriebslehrküche

22. bis 26. April 2024



## TAGESEMPFEHLUNGEN

für Ihre ausgewogene Ernährung sind **farbig markiert**

 Vegetarischer Wochenplan	Flexitarischer Wochenplan																
<b>Montag, 22. April 2024</b>																	
Pastinakencremesuppe A,F,G,L Geröstete Knödel mit Ei A,C,G,L Blattsalat M,O Topfen-Himbeercreme G 	Pastinakencremesuppe A,F,G,L Surbraten F,L,M mit Semmelknödel A,C,G,L und Sauerkraut A,F,L Topfen-Himbeercreme G																
<b>Dienstag, 23. April 2024</b>																	
Apfel-Karottenrohkost auf Blattsalat G,M,O Topfenstrudel A,C,F,G an Vanillesauce C,F,G Käseteller G,H 	Hühnereinmachsuppe mit Bröselknöderl A,C,F,G,L Topfenstrudel A,C,F,G an Vanillesauce C,F,G Obstsalat																
<b>Mittwoch, 24. April 2024</b>																	
Gelbe Paprikacremesuppe A,F,G,L Champignonsauce F,G,L mit Reis G Grüner Salat mit Tomate G,M,O Kalifornische Creme C,G	Gelbe Paprikacremesuppe A,F,G,L Puten-Stroganoff F,G,L mit Reis G Grüner Salat mit Tomate G,M,O Kalifornische Creme C,G 																
<b>Donnerstag, 25. April 2024</b>																	
Klare Suppe mit Gemüsestreifen F,L Gemüse-Kartoffelgulasch A,F,G,L,M mit Gebäck G Blattsalat M,O Mohn-Mandelschnitte A,C,F,G,H 	Klare Suppe mit Gemüsestreifen F,L Rindgulasch A,F,G,L,M mit Hörnchen G Blattsalat M,O Mohn-Mandelschnitte A,C,F,G,H																
<b>Freitag, 26. April 2024</b>																	
	Klare Suppe mit Profiteroles A,C,F,G,L Spinatspätzle A,C,F,G,L mit Käsesauce A,F,G,L und Romanescogemüse G Grüner Salat M,O Obst / Joghurt G / Kuchen A,C,F,G,H																
<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 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/ 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/ 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/ Laktose	H = Schalenfrüchte														
L = Sellerie	M = Senf	N = Sesam	O = Sulfite														
P = Lupinen	R = Weichtiere																

Änderungen vorbehalten

# Speiseplan Betriebslehrküche

29. April bis 3. Mai 2024



## TAGESEMPFEHLUNGEN

für Ihre ausgewogene Ernährung sind **farbig markiert**

 Vegetarischer Wochenplan	Flexitarischer Wochenplan																
<b>Montag, 29. April 2024</b>																	
<p>Knoblauchcremesuppe A,F,G,L</p> <p><b>Gemüseragout A,F,G,L mit Bratkartoffeln G</b></p> <p><b>Grüner Salat mit Roten Rüben M,O</b></p> <p><b>Vanillepudding C,F,G</b></p> 	<p>Knoblauchcremesuppe A,F,G,L</p> <p>Majoranfleisch (Rind) A,F,G,L mit Bratkartoffeln G</p> <p>Grüner Salat mit Roten Rüben M,O</p> <p>Vanillepudding C,F,G</p>																
<b>Dienstag, 30. April 2024</b>																	
<p>Zwiebelsuppe mit Käseröstschnitten A,C,F,G,L</p> <p>Spätzle A,C,F,G mit Paprika-Gemüse-sauce A,F,G,L, Grüner Salat M,O</p> <p>Schoko-Cookies A,C,F,G,H</p>	<p><b>Zwiebelsuppe mit Käseröstschnitten A,C,F,G,L</b></p> <p><b>Paprikahuhn A,F,G,L mit Spätzle A,C,F,G</b></p> <p><b>Grüner Salat M,O</b></p> <p>Schoko-Cookies A,C,F,G,H</p> 																
<b>Mittwoch, 1. Mai 2024</b>																	
schulfrei																	
<b>Donnerstag, 2. Mai 2024</b>																	
<p><b>Klare Suppe mit Dinkelnudeln A,C,F,L</b></p> <p><b>Gebratener Tofu F,L mit Wedges G</b></p> <p><b>Grillgemüse G, Blattsalat M,O</b></p> <p>Pfirsichkompott</p> 	<p>Klare Suppe mit Dinkelnudeln A,C,F,L</p> <p>Berner Würstel A,F,G,L,M mit Wedges G</p> <p>Grillgemüse G, Blattsalat M,O</p> <p>Pfirsichkompott</p>																
<b>Freitag, 3. Mai 2024</b>																	
 <p>Klare Suppe mit Kräutereintropf A,C,F,G,L</p> <p><b>Gemüselaiabchen A,C,F,G,L mit Petersilkkartoffeln G und Kräuterdip G</b></p> <p><b>Blattsalat M,O</b></p> <p>Obst / <b>Joghurt G</b> / Kuchen A,C,F,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 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/ 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/ 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/ Laktose	H = Schalenfrüchte														
L = Sellerie	M = Senf	N = Sesam	O = Sulfite														
P = Lupinen	R = Weichtiere																

Änderungen vorbehalten