

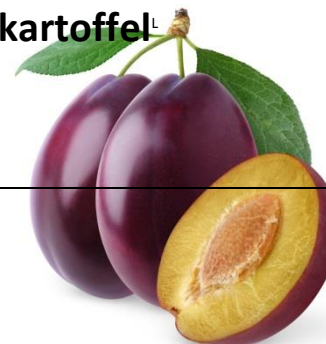
Speiseplan für Kinder- und Jugendmittagstisch

**INNS'
BRUCK**

KW 42/2017

16. – 21. 10.

Montag 16.10.	<p>Backerbsensuppe ^{LAG}</p> <p>„Spinatspatzln“ mit Schinkenrahmsauce , Bunter Salat ^{ACMGLO}</p> <p>Fruchtjoghurt ^G</p>
Dienstag 17.10.	<p>Gemügesticks mit Dipsauce ^G</p> <p>Paprikageschnitzeltes vom Huhn , Rosmarinkartoffel ^L</p> <p>Blattsalat mit Senfdressing ^{ACGM}</p> <p>Zwetschkenkompott</p>
Mittwoch 18.10.	<p>Gebundene Gemüsesuppe ^{LAG}</p> <p>Kaiserschmarren mit Milch ^{GAC}</p> <p>Apfelmus</p>
Donnerstag 19.10.	<p>Nudelsuppe ^{ACG}</p> <p>Chili con carne, Langkornreis ^L</p> <p>Chinakohlsalat ^{CGM}</p> <p>Kiwi</p>
Freitag 20.10.	<p>Grießnockerlsuppe ^{LCG}</p> <p>Ravioli mit Gemüsefüllung, Butter und Parmesan ^{ACGLO}</p> <p>Gurkensalat ^{GO}</p> <p>Puddingcreme ^G</p>



G
U
T
E
N

A
P
P
E
T
I
T

*wünscht das
Küchenteam
vom
Wohnheim
Reichenau*

Allergenkennzeichnung gem. Codex-Empfehlung

A=Gluten, **B**=Krebstiere, **C**=Ei, **D**=Fisch, **E**=Erdnuss, **F**=Soja, **G**=Milch, **H**=Schalenfrüchte, **L**=Sellerie, **M**=Senf, **N**=Sesam, **O**=Sulfite, **P**=Lupinen, **R**=Weichtiere

Allergenspuren sind trotz Sorgfalt nie auszuschließen

Kontakt: Tel.: 0512 5331 85 Küchenleitung: Alfred Toplitsch, DW: 1730

Diätologin : Birgit Thaler Msc, DW 1731

Essensmeldungen und Schriftverkehr: whr.kueche@isd.or.at

Speiseplan für Kinder- und Jugendmittagstisch **INNS' BRUCK**

KW 43/2017

23. – 27. 10.

Montag 23.10.	<p>Nudelsuppe ^{AGLC}</p> <p>Käsenocken auf Sauerkraut ^{ACGLOM}</p> <p>Zitronen-Topfencreme ^G</p>	
Dienstag 24.10.	<p>Kräuterfrittatensuppe ^{ACGL}</p> <p>Schinken-Käsetoast, Ketchup ^{AG}</p> <p>Mischsalat ^{OMG}</p> <p>Naturjoghurt mit Honig ^G</p>	
Mittwoch 25.10.	<p>Gemüsenockerlsuppe ^{AGLC}</p> <p>Lasagne ^{ACGL} Blattsalat ^{OMG}</p> <p>Mandarine</p>	
Donnerstag 26.10.	<p>FEIERTAG</p>	
Freitag 27.10.	<p>Brötchen mit Kürbisaufstrich ^{AGL}</p> <p>Gebackene Fischstäbchen, S. Tartar, Kartoffelsalat ^{ADCGOM}</p> <p>Apfel</p>	

LASST ES EUCH SCHMECKEN!

Allergenkennzeichnung gem. Codex-Empfehlung

A=Gluten, **B**=Krebstiere, **C**=Ei, **D**=Fisch, **E**=Erdnuss, **F**=Soja, **G**=Milch, **H**=Schalenfrüchte, **L**=Sellerie, **M**=Senf, **N**=Sesam, **O**=Sulfite, **P**=Lupinen, **R**=Weichtiere

Bildquelle: Eigene Bilder, ISD

Allergenspuren sind trotz Sorgfalt nie auszuschließen

Kontakt: Tel.: 0512 5331 85 Küchenleitung: Alfred Toplitsch, DW: 1730

Diätologin : Birgit Thaler Msc, DW 1731

Essensmeldungen und Schriftverkehr: whr.kueche@isd.or.at

Speiseplan für Kinder- und Jugendmittagstisch **INNS' BRUCK**

KW 44/2017

30. 10. – 03. 11.

Montag 30.10.	<p>Tomatencremesuppe ^{AL}</p> <p>Pizza „Gärtnerin“, Kohlrabisalat ^{ACOG}</p> <p>Müslidessert ^{AGHEO}</p>
Dienstag 31.10.	<p>Frittatensuppe ^{AGCL}</p> <p>„G’schmackige“ Wurstnudeln ^{ACG} Grüner Salat ^{OMG}</p> <p>Zucchiniuchen ^{ACGHO}</p>
Mittwoch 1.11.	<p>ALLERHEILIGEN</p>
Donnerstag 2.11.	<p>Klare Suppe mit Käsekrustl ^{AGCL}</p> <p>Gebratenes Lachsfilet mit Püree und Brokkoli ^{AGD}</p> <p>Birne</p>
Freitag 3.11.	<p>Backerbsensuppe ^{ALCG}</p> <p>Gefüllte Kartoffeltaschen mit Sauerrahmdip ^{AGCL}</p> <p>und Cremegemüse ^{GL}</p> <p>Kompott</p>



Guten Appetit !

Wünscht das
Küchenteam
Vom
Wohnheim Reichenau

Allergenkennzeichnung gem. Codex-Empfehlung

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Allergenspuren sind trotz Sorgfalt nie auszuschließen

Kontakt: Tel.: 0512 5331 85 Küchenleitung: Alfred Toplitsch, DW: 1730

Diätologin : Birgit Thaler Msc, DW 1731

Essensmeldungen und Schriftverkehr: whr.kueche@isd.or.at

Speiseplan für Kinder- und Jugendmittagstisch **INNS' BRUCK**

KW 45/2017

06. 11. – 10. 11.

Montag 06.11.	<p>Kräuternockerlsuppe ^{ACL} Rindsragout mit Polenta ^{AGL} Eisbergsalat ^{OGM} Heidelbeercreme ^G</p>
Dienstag 07.11.	<p>Backerbsensuppe ^{ACGL} „Kasspatzln“ mit Röstzwiebeln ^{ACGL} Karottensalat ^O Zitronenkuchen ^{ACG}</p>
Mittwoch 08.11.	<p>Grießnockerlsuppe ^{ACL} Spaghetti mit Tomatensugo , Parmesan ^{ACGL} Chinakohlsalat ^{OGM} Kl. Eisbecher ^{GHF}</p>
Donnerstag 9.11.	<p>Gulaschsuppe mit Brot ^{AL} Warmer Apfelstrudel ^{AO} Vanillesoße ^G Obst</p>
Freitag 10.11.	<p>Gemügesticks mit Joghurdip ^G Zartes Kalbsreisfleisch mit Gemüsewürfel ^L Tomatensalat mit Essig-Ölmarinade ^O Melonenkompott</p>



Bitte zu Tisch!

Allergenkennzeichnung gem. Codex-Empfehlung

A=Gluten, **B**=Krebstiere, **C**=Ei, **D**=Fisch, **E**=Erdnuss, **F**=Soja, **G**=Milch, **H**=Schalenfrüchte, **L**=Sellerie, **M**=Senf, **N**=Sesam, **O**=Sulfite, **P**=Lupinen, **R**=Weichtiere

Allergenspuren sind trotz Sorgfalt nie auszuschließen

Kontakt: Tel.: 0512 5331 85 Küchenleitung: Alfred Toplitsch, DW: 1730

Diätologin : Birgit Thaler Msc, DW 1731

Essensmeldungen und Schriftverkehr: whr.kueche@isd.or.at

Speiseplan für Kinder- und Jugendmittagstisch **INNS' BRUCK**

KW 46/2016

13. – 17. 11.

Montag 13.11.	<p>Klare Gemüsesuppe mit Kräuterschöberl ^{LAC}</p> <p>Pikantes Erdäpfelgulasch ^L</p> <p>Bohnensalat ^{OM}</p> <p>Naturjoghurt ^G</p>
Dienstag 14.11.	<p>Grießnockerlsuppe ^{LCAG}</p> <p>Spinatknödel mit zerlassener Butter und Bergkäse ^{ACG} Karottensalat ^O</p> <p>Schokopudding ^G</p>
Mittwoch 15.11.	<p>Nudelsuppe ^{AGL}</p> <p>Faschierte Laibchen mit Karottenbällchen und "Ebly"-weizen ^{ACMLG}</p> <p>Banane</p>
Donnerstag 16.11.	<p>Kartoffelsuppe ^{GAL}</p> <p>Bunte Reispfanne „veggy“ mit Wok-Gemüse ^{LNFE}</p> <p>Apfelmus</p>
Freitag 17.11.	<p>Kürbiscremesuppe ^{ALG}</p> <p>Wiener Schnitzel vom Huhn, Kartoffel-Vogerlsalat, Zitrone ^{ACOLM}</p> <p>Orange</p>

Guten Appetit

Allergenkennzeichnung gem. Codex-Empfehlung
A=Gluten, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen,

R=Weichtiere
 Allergenspuren sind trotz Sorgfalt nie auszuschließen



Kontakt: Tel.: 0512 5331 85 Küchenleitung: Alfred Toplitsch, DW: 1730

Diätologin : Birgit Thaler Msc, DW 1731

Essensmeldungen und Schriftverkehr: whr.kueche@isd.or.at