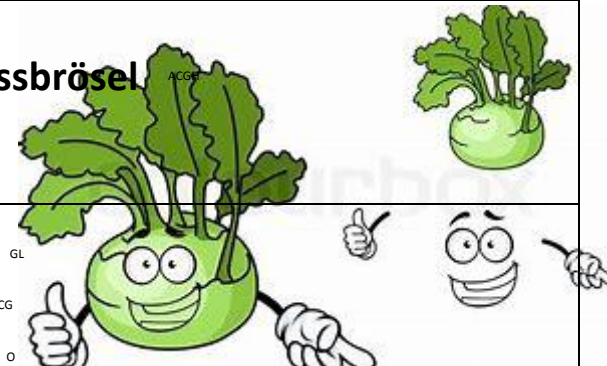


# Speiseplan für Kinder- und Jugendmittagstisch **INNS' BRUCK**

KW 24 11. – 15. 6.  
2018

Montag 11.6.	<p><b>Eierflockensuppe</b> <sup>CL</sup></p> <p><b>Hühnergeschnetzeltes „Hawaii“ mit Reis</b> <sup>GAF</sup></p> <p><b>Bohnensalat</b> <sup>O</sup></p> <p><b>Melone</b></p>
Dienstag 12.6.	<p><b>Rohkostvorspeise mit Dip</b> <sup>G</sup></p> <p><b>Schlutzkrapferln mit Butter und Käse</b> <sup>ACGL</sup></p> <p><b>Grüner Salat</b> <sup>OG</sup></p> <p><b>Dessertkuchen</b> <sup>ACGH</sup></p>
Mittwoch 13.6.	<p><b>Karfiolcremesuppe</b> <sup>AGL</sup></p> <p><b>Schupfnudeln mit Mohn-Nussbrösel</b> <sup>ACGF</sup></p> <p><b>dazu Milch</b> <sup>G</sup></p> <p><b>Banane</b></p>
Donnerstag 14.6.	<p><b>Gelbe Rübensuppe</b> <sup>GL</sup></p> <p><b>Spinatknödel mit Butter und Käse</b> <sup>ACG</sup></p> <p><b>Kohlrabisalat</b> <sup>O</sup></p> <p><b>Himbeerjoghurt</b> <sup>G</sup></p>
Freitag 15.6.	<p><b>Backerbsensuppe</b> <sup>AGCL</sup></p> <p><b>Spaghetti „Bolognese“, Parmesan</b> <sup>ACG</sup></p> <p><b>Salat</b> <sup>OGM</sup></p> <p><b>Marillenkompott</b></p>



Bitte zu Tisch!

Kontakt Tel.: 0512 5331 85  
KL: A. Toplitsch: DW 1730  
Diätologin : B. Thaler Msc, DW 1731

Essensmeldungen und Schriftverkehr: [whr.kueche@isd.or.at](mailto:whr.kueche@isd.or.at) / [b.thaler@isd.or.at](mailto:b.thaler@isd.or.at)

**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

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

KW 25 18. 6. – 22. 6. 2018

Montag 18.6.	<p><b>Kräuternockerlsuppe</b> <sup>ACGL</sup></p> <p><b>Fischstäbchen mit Sc. Remoulade, Zitrone</b> <sup>ACGDLOM</sup></p> <p><b>Kartoffel-Vogelersalat</b> <sup>LMO</sup></p> <p><b>Erdbeereis</b> <sup>G</sup></p>
Dienstag 19.6.	<p><b>Frittatensuppe</b> <sup>ACGL</sup></p> <p><b>Fleischlaibchen mit Erbsen und Püree</b> <sup>ACGL</sup></p> <p><b>Naturjoghurt mit Honig</b> <sup>G</sup></p>
Mittwoch 20.6.	<p><b>Backerbsensuppe</b> <sup>ACGL</sup></p> <p><b>Nudeln „arrabiata“</b> <sup>ACGL</sup></p> <p><b>Karotten-Orangensalat</b> <sup>O</sup></p> <p><b>Marmorkuchen</b> <sup>ACG</sup></p>
Donnerstag 21.6.	<p><b>Vollkornbrot mit Kresseaufstrich</b> <sup>AG</sup></p> <p><b>Chili con Carne mit Wildreis</b> <sup>L</sup></p> <p><b>Blattsalat</b> <sup>GOM</sup></p> <p><b>Kompott</b></p>
Freitag 22.6.	<p><b>Tomatencremesuppe</b> <sup>GL</sup></p> <p><b>Erdbeer-Topfenknödel</b> <sup>AGC</sup></p> <p><b>Milch</b> <sup>GO</sup></p> <p><b>Obst</b></p>



G  
U  
T  
E  
N  
  
A  
P  
P  
E  
T  
I

Kontakt Tel.: 0512 5331 85  
 KL: A. Toplitsch, DW 1730  
 Diätologin : B. Thaler Msc, DW 1731

Essensmeldungen und Schriftverkehr: [whr.kueche@isd.or.at](mailto:whr.kueche@isd.or.at) / [b.thaler@isd.or.at](mailto:b.thaler@isd.or.at)

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

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

Montag 25.6.	<p><b>Gemüsenockerlsuppe</b> <sup>ACGL</sup></p> <p><b>Schinkenfleckerl</b> <sup>AC</sup></p> <p><b>Mischblattsalat</b> <sup>OM</sup></p> <p><b>Kirschkuchen</b> <sup>ACHG</sup></p>	
Dienstag 26.6.	<p><b>Nudelsuppe</b> <sup>ACL</sup></p> <p><b>Reisfleisch vom Kalb</b> <sup>L</sup></p> <p><b>Gurkensalat</b> <sup>OGM</sup></p> <p><b>Obst</b></p>	
Mittwoch 27.6.	<p><b>Rohkost mit Frühlingsdip</b> <sup>G</sup></p> <p><b>Kartoffeltascherl auf Brokkolicreme</b> <sup>AGL</sup></p> <p><b>Kleines Müsli</b> <sup>GHN</sup></p>	
Donnerstag 28.6.	<p><b>Schöberlsuppe</b> <sup>ACGL</sup></p> <p><b>Kasnocken auf Lauchcreme</b> <sup>AGL</sup></p> <p><b>Frischer Fruchtsalat mit Läuterzucker</b></p>	
Freitag 29.6.	<p><b>Buchstabensuppe</b> <sup>ACL</sup></p> <p><b>Lachslaibchen mit Püree und Blattspinat</b> <sup>ACDGLN</sup></p> <p><b>Erdbeerjoghurt</b> <sup>G</sup></p>	

KW 26 25. – 29. 6.  
2018

**Mahlzeit !**

Kontakt Tel.: 0512 5331 85  
KL: A. Toplitsch: DW 1730  
Diätologin : B. Thaler Msc, DW  
1731

Essensmeldungen und Schriftverkehr: [whr.kueche@isd.or.at](mailto:whr.kueche@isd.or.at) / [b.thaler@isd.or.at](mailto:b.thaler@isd.or.at)

**Allergenkennzeichnung** gem. Codex-Empfehlung

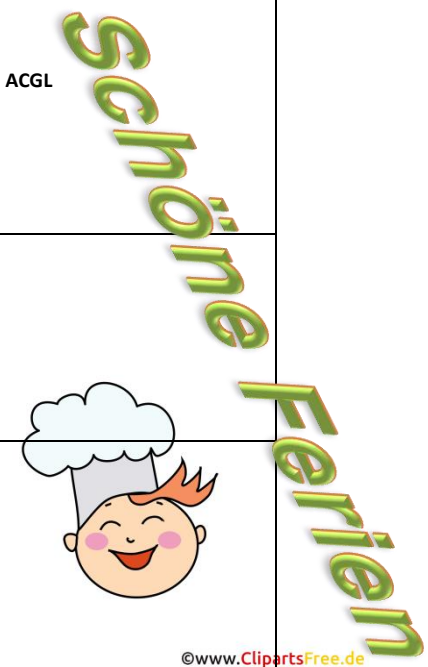
**A**=Gluten, **B**=Krebstiere, **C**=Ei, **D**=Fisch, **E**=Erdnuss, **F**=Soja, **G**=Milch, **H**=Schalenfrüchte, **L**=Sellerie, **M**=Senf, **N**=Sesam, **O**=Sulfite, **P**=Lupinen, **R**=Weichtiere

Allergenspuren sind trotz Sorgfalt nie auszuschließen

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

Montag 02.7.	<p><b>Knoblauchsuppe</b> <small>AGL</small></p> <p><b>Pizza Margherita</b> <small>ACG</small> , <b>Tomatensalat</b> <small>o</small></p> <p><b>Obst</b></p>
Dienstag 03.7.	<p><b>Leinsamenbrötchen mit Liptauer</b> <small>GODM</small></p> <p><b>Paprikarahmgeshnetzeltes vom Huhn mit Eiernocken</b> <small>ACGL</small></p> <p><b>Karottensalat</b> <small>o</small></p> <p><b>Kompott</b></p>
Mittwoch 04.7.	<p><b>Frittatensuppe</b> <small>ACGL</small></p> <p><b>Erdäpfelgulasch mit Hülsenfrüchten</b> <small>LF</small></p> <p><b>Grüner Salat</b> <small>o</small></p> <p><b>Fruchtjoghurt</b> <small>G</small></p>
Donnerstag 05.7.	<p><b>Grießnockerlsuppe</b> <small>ACGL</small></p> <p><b>Penne mit Käsesoße</b> <small>ACGL</small></p> <p><b>Sommersalat</b> <small>OGM</small></p> <p><b>Eis am Stiel</b> <small>GH</small></p>
Freitag 06.7.	<p><b>Kaltes Gurkenschaumsüppchen</b> <small>LG</small></p> <p><b>Tiroler Knödel mit Sauerkraut</b> <small>ACGO</small></p> <p><b>Dessertgebäck</b> <small>ACGH</small></p>

KW 27 2.7. – 6.7. 2018



Kontakt Tel.: 0512 3331 85  
 KL: A. Toplitsch: DW 1730  
 Diätologin : B. Thaler Msc, DW 1731

**Essensmeldungen**

und Schriftverkehr: [whr.kueche@isd.or.at](mailto:whr.kueche@isd.or.at) / [b.thaler@isd.or.at](mailto:b.thaler@isd.or.at)

**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

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