



# Speiseplan für Kinder- und Jugendmittagstisch

**INNS'  
BRUCK**

KW 24/2017

**12.06. – 16.06.**

Montag 12.06.	<p><b>Kalte Gurkensuppe</b> <sup>GL</sup>  <b>„Käsespätzle“ mit Röstzwiebel</b> <sup>GACL</sup>  <b>Karottensalat</b> <sup>O</sup>  <b>Fruchtjoghurt vom Ampasser Bauernhof</b> <sup>G</sup></p>	 
Dienstag 13.06.	<p><b>Nudelsuppe</b> <sup>LAG</sup>  <b>Currygeschnetzeltes mit Reis und jungem Kohlrabi</b> <sup>L z. B. Fleisch aus Ampasser</sup>  <b>Schokoladekuchen</b> <sup>ACGH</sup></p>	
Mittwoch 14.06.	<p><b>Klare Suppe mit Nussfrittaten</b> <sup>LNACG</sup>  <b>Fischstäbchen mit Sc. Tatar, Petersilienkartoffel</b> <sup>LGACDOM</sup>  <b>Mischsalat</b> <sup>OGM</sup>  <b>Apfel</b></p>	
Donnerstag 16.06.	<p><b>Fronleichnam Feiertag</b></p>	
Freitag 16.06.	<p><b>Backerbsensuppe</b> <sup>LAC</sup>  <b>Spaghetti „Pomodoro“, Parmesan</b> <sup>ACGL</sup>  <b>Spargelbohnen Salat</b> <sup>OM</sup>  <b>Eislutscher</b> <sup>GHEAO</sup></p>	

Lass es Dir 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

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](mailto:whr.kueche@isd.or.at)

# Speiseplan für Kinder- und Jugendmittagstisch

**INNS'  
BRUCK**

KW 25/2017

**19.06. – 23. 06.**



Montag 19.06.	 <p><b>Tomatencremesuppe</b> <sup>LG</sup>  <b>Bunte Reispfanne mit Wok - Gemüse</b> <sup>LGNF</sup>  <b>Streuselkuchen</b> <sup>GACH</sup></p>
Dienstag 20.06.	 <p><b>Grießnockerlsuppe</b> <sup>ACGL</sup>  <b>„G’schmackige“ Wurstnudeln</b> <sup>ACG</sup> <b>Gurkensalat</b> <sup>OG</sup>  <b>Bircher Müsli</b> <sup>GOH</sup></p>
Mittwoch 21.06.	<p><b>Knoblauchcremesuppe</b> <sup>AGL</sup>  <b>Pizzaschnitte „Margherita“</b> <sup>ACG</sup> <b>Grüner Salat</b> <sup>OMG</sup>  <b>Banane</b></p>
Donnerstag 22.06.	<p><b>Topfenaufstrich mit Kornbrot</b> <sup>GA</sup>  <b>Zwiebelfleisch mit Kartoffel</b> <sup>MLO</sup>  <b>Grünes Bohnengemüse</b>  <b>Vanillepudding</b> <sup>G</sup></p>
Freitag 23.06.	<p><b>Gulaschsuppe mit Schwarzbrot</b> <sup>LA</sup>  <b>Kaiserschmarren</b>  <b>dazu ein Glas frische „Mühlauer“ Bauernmilch</b> <sup>AGC</sup>  <b>Apfelmus</b></p>

G  
U  
T  
E  
N  
  
A  
P  
P  
E  
T  
I  
T

**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](mailto:whr.kueche@isd.or.at)



# Speiseplan für Kinder- und Jugendmittagstisch

**INNS' BRUCK**

KW 26/2017

**26. 06. – 30. 06.**

Montag 26.06.	<p><b>Nudelreissuppe</b> <sup>AGCL</sup></p> <p><b>Spinatnocken mit Butter und Bergkäse</b> <sup>ACGL</sup></p> <p><b>Kohlrabisalat</b> <sup>OMG</sup></p> <p><b>Fruchtmolke aus Ampass</b> <sup>G</sup></p>	
Dienstag 27.06.	<p><b>Kräuternockerlsuppe</b> <sup>ALCG</sup></p> <p><b>Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Reis</b> <sup>GLOM</sup> z. B. Fleisch aus Ampass</p> <p><b>Frühlingsalat</b> <sup>OGML</sup></p> <p><b>Apfel</b></p>	
Mittwoch 28.06.	<p><b>„Gerstlsuppe“ mit Wurzelgemüse</b> <sup>LA</sup></p> <p><b>Erdbeerknödel mit Butterbrösel</b> <sup>ACG</sup></p> <p><b>Heimische Milch aus Innsbruck-Mühlau</b> <sup>G</sup></p>	
Donnerstag 29.06.	<p><b>Backerbsensuppe</b> <sup>ACGL</sup></p> <p><b>„Schinkenfleckerl“</b> <sup>ACL</sup></p> <p><b>Karottensalat</b> <sup>O</sup></p> <p><b>Marillenjoghurt</b></p>	
Freitag 30.06.	<p><b>Salatgurkensticks mit Dipsauce</b> <sup>G</sup></p> <p><b>„Chili con carne“ mit Würfelpotato</b> <sup>L</sup> <b>Grüner Salat</b> <sup>OGM</sup> z. B. Fleisch aus Ampass</p> <p><b>Trauben</b></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](mailto:whr.kueche@isd.or.at)




# Speiseplan für Kinder- und Jugendmittagstisch

**INNS' BRUCK**

KW 27/2017

03.07. – 07.07.

**Schöne Ferien!**

Montag 03.07.	<p><b>Klare Suppe mit Vollkornfrittaten</b> <sup>LACG</sup></p> <p><b>“Tortellini” mit zerlassener Butter, Parmesan</b> <sup>ACGL</sup></p> <p><b>Gurkensalat</b> <sup>MO</sup></p> <p><b>Naturjoghurt aus heimischer Milch, leicht gesüßt</b> <sup>G</sup></p>
Dienstag 04.07.	<p><b>Nudelsuppe</b> <sup>ACGL</sup></p> <p><b>Wienerschnitzel vom Huhn, Pommes Frites, Blattsalat, Ketchup</b> <sup>LOGACM</sup></p> <p><b>Melone</b></p>
Mittwoch 05.07.	<p><b>Backerbsensuppe</b> <sup>LAC</sup></p> <p><b>„Kartoffelgnocchi“ mit Gemüsesoße und Sommerkräutern</b> <sup>ACGL</sup></p> <p><b>Tomatensalat</b> <sup>O</sup></p> <p><b>Erdbeereisbecher</b> <sup>G</sup></p>
Donnerstag 06.07.	 <p><b>Kräuternockerlsuppe</b> <sup>GAL</sup></p> <p><b>Gebratenes Fischfilet mit Petersilienkartoffeln</b> <sup>ADGN</sup></p> <p><b>Zucchini Gemüse</b></p> <p><b>Karottenkuchen</b> <sup>CAHG</sup></p>
Freitag 08.07.	<p><b>Heimische Radieschen mit Joghurt- Kräuterdip</b> <sup>G</sup></p> <p><b>Tiroler Knödel mit Putenfleisch</b> <sup>G</sup></p> <p><b>auf „Schlamperkraut“</b> <sup>M</sup></p> <p><b>Pfirsichkompott</b></p>

**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](mailto:whr.kueche@isd.or.at)

