

Speiseplan
für Schulen, Horte & Kindergärten
aus der Küche des
Wohnheims Reichenau

KW 12-16 2023

Innsbrucker Soziale Dienste





KW 12 2023

Allergene *

20.03.2023

Gemüsebouillon mit Backerbsen
Bohngulasch fleischfrei
Blattsalat heimisch
Dessertgebäck

ACL
L
GOM
ACG

21.03.2023 Frühling

Eierflockensuppe
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebel
Tomatensalat
Apfel heimisch

CL
ACLG
O

22.03.2023

Gemüsebouillon mit Buchstaben
Hühnergeschnetzeltes mit Reis
Tiroler Karottensalat
Pudding mit Milch aus Mühlau

ACL
G
O
G

23.03.2023

Frühlingskräutersuppe
Mohn-Nussnudeln
Vanillesoße
Obst

GL
ACH
G

24.03.2023

Erbсенcremesuppe
Tiroler Putenwurstnudeln
Gemüsesalat von heimischen Sorten
Fruchtjoghurt vom Ampasser Bauer

GL
ACL
O
G

* Allergenkennzeichnung gemäß 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



KW 13 2023		Allergene *
27.03.2023	Gemüsebouillon mit Sternchen Chili con Carne mit Reis Salat Früchtecreme	ACL LL O G
28.03.2023	Zucchinicremesuppe Spinatknödel <small>von uns gefertigt</small> zerlassene Butter, Bergkäse, Frühlingssalat Schokoladeflockenkuchen	GL ACG OG GAC
29.03.2023	Knoblauchcremesuppe mit Croutons Fischstäbchen MSC Kartoffel- <small>inländisch</small> -Mayonnaisesalat Kleines Müsli mit BIO-Flocken	AG AC OM GML AGH
30.03.2023	Nockerlsuppe Farfallennudeln mit fruchtigem Tomatenragout Parmesan, Karfiolsalat <small>heimisch</small> Osterdessert	AC ACL GO G
31.03.2023	Gemüsebouillon mit Schöberl Grillwürstl mit Pommes Frites Ketchup, Gurkensalat Apfel <small>inländisch</small>	ACL OGM

* Allergenkennzeichnung gemäß 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



KW 14 2023 Ferien		Allergene *
03.04.2023	Vegetarische Gerstlsuppe Gnocchi mit Zucchini soße Grüner Salat Marillenjoghurt vom Ampasser Bauer	L ACLG GOM G
04.04.2023	Gemüsebouillon mit Grießnockerl Spaghetti „Bolognese“ <small>Fleisch stammt aus heimischer Tierhaltung</small> Parmesan, Chinakohl <small>heimisch</small> Zitronenkuchen <small>hausgemacht</small>	ACL ACGL GMO ACG
05.04.2023	Karotten-Orangencremesuppe Gewünschter Milchreis <small>Milch aus Mühlau</small> Vanillesoße <small>mit Milch aus Mühlau</small> Obst	GL ACG G
06.04.2023 Gründonnerstag	Gemüsebouillon mit Profiteroles Cremespinat mit Röhrei und Kartoffeln <small>heimisch</small> Frappè <small>von uns gefertigt mit inl. Milchprodukten</small>	ACLG GC G
07.04.2023 Karfreitag	Gemüsebouillon mit hausgemachten Frittaten Vegetarisches Gulasch <small>Kartoffel von heimischem Anbieter</small> Tiroler Krautsalat Obst	ACLG L O

* Allergenkennzeichnung gemäß 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



KW 15 2023



Allergene *

10.04.2023 Ostermontag

Gemüsebouillon mit Mininockerl
Reisfleisch
Fisolensalat
Apfelkompott^{heimisch}

ACL
L
O

11.04.2023

Kartoffelsuppe mit Majoran^{aus heimischen Kartoffeln}
Champignon à la Creme
Semmelknödel, Brokkoli
Topfenmus^{mit inländischem Topfen}

GL
GL
ACG
G

12.04.2023

Gemüsebouillon Backerbsen
Spiralnudeln mit Sugo und Thunfisch
Blattsalat
Muffin

ACGL
ACDL
GOM
ACG

13.04.2023

Legierte Grießsuppe
Hähnchenschnitzel Wiener Art, Tiroler Salzkartoffeln und Ketchup
Gemischte Blattsalate
Obst

ACL
AC
GOM

14.04.2023

Cremiges Linsensüppchen
Reichenauer Pizzaschnitte „Margherita
Mais-Paprikasalat
Naturjoghurt^{aus Tirol} mit Honig

GL
ACG
O
G

* Allergenkennzeichnung gemäß 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



KW 16 2023

Allergene *

17.04.2023	<p>Sellerie-Apfelsuppe Pennnudeln mit Basilikumpesto, Parmesan Heimischer Kohlrabisalat Früchtecocktail</p>	<p>GL ACGL O</p>
18.04.2023	<p>Gulaschsuppe mit Brot Reichenauer Kaiserschmarren <small>hausgemacht</small> Apfelmus Obst</p>	<p>LA ACG</p>
19.04.2023	<p>Knoblauchcremesuppe mit Croutons Erdäpfelwedges mit Letscho Topfencreme <small>mit Topfen aus Tirol</small></p>	<p>AGL L G</p>
20.04.2023	<p>Gemüsebouillon mit Schöberl Italienischer Risotto mit Parmesan Blattsalat Obst</p>	<p>ACL GL GOM</p>
21.04.2023	<p>Gemüsebouillon mit Nudeln Zwiebelfleisch mit Zartweizen Eisbergsalat Hausgemachter Marmorkuchen</p>	<p>ACL LA GOM GAC</p>

* Allergenkennzeichnung gemäß 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

