






Speiseplan im Oktober



	Vorspeise	Hauptspeise	Dessert
Mo 4	Nudelsuppe ACL	Lasagne+Salat ACG	Obst
Di 5	Frittatensuppe GACL	Schwammerlsoße mit Semmelknödel und Salat GAC 	Schokokuchen ACG
Mi 6	Zuchinisuppe GA	Buchteln mit Vanillesauce und Kompott AGC	
Do 7	Broccolisuppe GA	Nudel Carbonara mit Salat ACG	Erdbeerjoghurt G
Fr 8	Gesunde Jause		
Mo 11	Knoblauchsuppe AG	Tiroler Knödel mit Saft und warmen Krautsalat ACGF	Schokopudding G
Di 12	Kürbissuppe GA	Fischstäbchen mit Kartoffel und Salat ACGD 	Joghurt mit Früchten
Mi 13	Griesnockerlsuppe GCL	Ragout mit Nudeln und Salat ALG	Obst
Do 14	Nudelsuppe ACL	Gemüselaibchen mit Salat ACG	Nusskuchen HCAG
Fr 15	Gesunde Jause		
Mo 18	Kartoffelsuppe GA	Topfenpalatschinken ACG	Kompott
Di 19	Kohlrabisuppe AG	Fleckerlspeise AC 	Schokopudding G
Mi 20	Schöberlsuppe AC	Pasta asciutta+Salat ACG	Mohnkuchen AC
Do 21	Buchstabensuppe AC	Putengeschnetzeltes+Reis und Salat AG	Obst
Fr 22	Gesunde Jause		
Mo 25	Frittatensuppe GACL	Fleischknödel mit warmen Krautsalat und Saft CA	Zuchinikuchen AC
Di 26			
Mi 27			
Do 28			
Fr 29			

Alle Speisen werden mit Kräutersalz verfeinert (enthält L M)

Alle Hauptspeisen werden mit Salat serviert

- A Getreide
- C Eier
- D Fisch
- H Nüsse
- G Milch
- L Sellerie



Mahlzeit!

