

Menüplan **Gymnasium Neusiedl**

KW 17 22.04.24 - 26.04.23

<p>MONTAG</p>	<p>BIO RINDSUPPE MIT BIO GEMÜSE UND LEBER NOCKERL (a,c,g,l)</p> <p>HÜHNERBRUSTSTÜCKCHEN IN PAPRIKARAHMSAUCE MIT BIO HÖRNCHEN (a,c,g,l)</p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> BIO-GEMÜSEBOUILLON MIT BIO GEMÜSE UND BACKERBSEN (a,c,g,l) *** CHAMPIGNONS IN PAPRIKARAHMSAUCE MIT BIO HÖRNCHEN (a,c,g)</p>
<p>DIENSTAG</p>	<p>BUNTE BIO GEMÜSESUPPE MIT GERSTE (a,c,l)</p> <p>BIO BUCHTELN MIT KIRSCHFÜLLE IN VANILLESAUCE (a,c,g,l)</p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> BUNTE BIO GEMÜSESUPPE MIT GERSTE (a,c,l) *** BIO BUCHTELN MIT KIRSCHFÜLLE IN VANILLESAUCE (a,c,g,l)</p>
<p>MITTWOCH</p>	<p>KOHLRABICREMESUPPE MIT BROTCROUTONS (a,l)</p> <p>BIO NUDELN MIT FLEISCHASCHEE UND BIO GEMÜSE (a,c,g,l) DAZU EISBERGSALAT</p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> BIO TOMATENSUPPE MIT BIO BULGUR (a,l) *** BIO NUDELN MIT BIO GEMÜSERAGOUT UND EISBERGSALAT (a,c,g,l)</p>
<p>DONNERSTAG</p>	<p>FRÜHLINGSUPPE MIT GEMÜSE UND EIERTERIGWAREN (a,c,l)</p> <p>CHILI CON CARNE VOM RIND (MILD) (l,m) MIT BIO REIS</p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> FRÜHLINGSUPPE MIT GEMÜSE UND EIERTERIGWAREN (a,c,l) *** CHILI SIN CARNE (MILD) MIT BIO REIS (l,m)</p>
<p>FREITAG</p>	<p>BIO SPARGELCREMESUPPE MIT SPARGELSTÜCKCHEN (a,g,l)</p> <p>KARFIOL GEBACKEN MIT BIO SCHNITTLAUCHKARTOFFELN UND SAUERRAHM-DIP (a,c,g,l)</p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> BIO SPARGELCREMESUPPE MIT BROTCROUTONS (a,g,l) *** KARFIOL GEBACKEN MIT BIO SCHNITTLAUCHKARTOFFELN UND SAUERRAHM-DIP (a,c,g,l)</p>

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

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Bio Speisen werden grün gekennzeichnet. Bio-Anteil mindestens 50%

Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria Bio Garantie AT-BIO-301 geprüft.



Menüplan **Gymnasium Neusiedl**

KW 18 29.04.24 - 03.05.24

<p>MONTAG</p>	<p>KLARE HÜHNERSUPPE MIT BIO GEMÜSE UND GRIEßNOCKERL (a,c,g,l)</p> <p>SAFTIGES REISFLEISCH VOM SCHWEIN MIT ESSIGGURKEN (a,g,l)</p> <p>VEGETARISCHE ALTERNATIVE: BIO-GEMÜSEBOUILLON MIT GRIEßNOCKERL UND BIO GEMÜSE (a,c,l) *** BIO GEMÜSE-RISOTTO MIT SPARGEL & ESSIGGURKEN (g,l)</p>
<p>DIENSTAG</p>	<p>KARTOFFEL GULASCHSUPPE MIT WÜRSTEL (PUTE) (a,l)</p> <p>BIO TOPFENKNÖDELN MIT MARILLENFÜLLE IN ZUCKERBRÖSELN (a,c,g,l)</p> <p>VEGETARISCHE ALTERNATIVE: KARTOFFEL GULASCHSUPPE MIT GEMÜSE (a,l) *** BIO TOPFENKNÖDELN MIT MARILLENFÜLLE IN ZUCKERBRÖSELN (a,c,g,l)</p>
<p>MITTWOCH</p>	<p style="text-align: center; color: red; font-size: 1.2em;">Wir wünschen einen schönen Feiertag!</p>
<p>DONNERSTAG</p>	<p>BIO GEMÜSEBOUILLON MIT GEMÜSE UND DINKELNOCKERL (a,c,g,l)</p> <p>FLEISCHBÄLLCHEN IN BIO TOMATENSAUCE MIT BIO NUDELN (c,g,l)</p> <p>VEGETARISCHE ALTERNATIVE: BIO GEMÜSEBOUILLON MIT BIO GEMÜSE UND DINKELNOCKERL (a,c,g,l) *** VEGANE-BÄLLCHEN IN BIO TOMATENSAUCE UND BIO NUDELN (a,c,g,l)</p>
<p>FREITAG</p>	<p>BIO BROCCOLICREMESUPPE (g)</p> <p>FISCHSTÄBCHEN GEBACKEN MIT PETERSILIENERDÄPFELN UND JOGHURT-DIP (a,c,d,g,l)</p> <p>VEGETARISCHE ALTERNATIVE: BIO BROCCOLICREMESUPPE (g) *** GEMÜSELAIBCHEN GEBACKEN MIT PETERSILIENERDÄPFELN UND JOGHURT-DIP (a,c,g,l)</p>

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

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Bio Speisen werden grün gekennzeichnet. Bio-Anteil mindestens 50%.

Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria Bio Garantie AT-BIO-301 geprüft.

