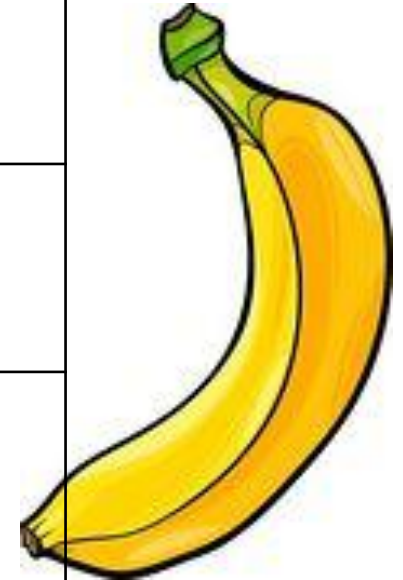


Speiseplan



Hey, wusstet ihr, dass wir unser Schweinskarree 12 Stunden bei niedriger Temperatur garen. Dadurch bleibt das Fleisch schön zart und saftig. Liebe Grüße euer Johnny!!

	Menü	Jause
11.06.2018 Montag	Gemüsecremesuppe A, L Gebratene Hühnerkeule Erbsen-Maisgemüse, Reis G Salat G, M, C, O Eis G oder Obst	Gebäck Eiaufstrich BIO-Fruchtsaft A, N, F, G, H, C
12.06.2018 Dienstag	Klare Hühnersuppe mit Nudeln A, C, L Schweinskarree Erdäpfelknödel A, C Warmer Krautsalat G, M, C, O Joghurt mit frischen Früchten G oder Obst	Cookies Kakao Rohkostplatte BIO-Fruchtsaft A, C, G, F
13.06.2018 Mittwoch	Karottencremesuppe A, L Putenbrust natur Salzkartoffel, Brokkoli A Salat G, M, C, O Mehlspeise A, C, G, H oder Obst	Cerealien BIO-Vollmilch Früchte A, E, H
14.06.2018 Donnerstag	Rindsuppe mit Profiteroles A, C, G, L Grießflammerienockerl Himbeersauce A, C, G Salat G, M, C, O Wassermelone -	Vollkornbrot Gouda Tomaten BIO-Fruchtsaft A, G
15.06.2018 Freitag	Mille Fanti A, L, C Erdäpfel-Brokkoliauflauf A, C, G Salat G, M, C, O Marillenmus - oder Obst	Gebäck Aufstrich Apfel BIO-Fruchtsaft Allergene siehe Information



Änderungen
vorbehalten
Gabriele Aberle
Gerald Deutsch

Allergeninformation

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfit, P=Lupinen, R=Weichtiere