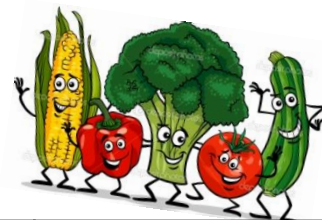


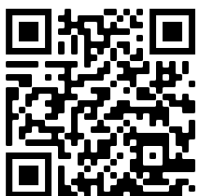
# Speiseplan Schüler



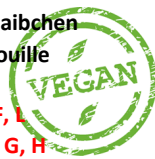


DE  
LA  
SALLE  
SCHULE

STREBERSDORF

Hey, ich freue mich, dass die letzten zwei fleischlosen Tage positiv von euch angenommen wurden. Ich bin stolz darauf für solche umweltbewussten Schüler kochen zu dürfen.



	traditionell	vegetarisch	Jause	Abendessen
09.03.2020  Montag	Dinkelockerlsuppe <b>A, L</b>  Fleischhörnchen   <b>A, C</b> Salatbuffet <b>G, M, C, O</b> und Gebäck <b>A, N, F, G, H</b> Topfcreme mit Beeren <b>G</b> oder Obst	Couscous mit Gemüse   <b>A</b>	Mohnsemel Liptauer  BIO-Fruchtsaft oder Mineralwasser <b>A, F, G, M</b>	Knoblauchkotelette Risi-Pisi  <b>G</b> Salate vom Buffet <b>G, M, C, O</b>
10.03.2020  Dienstag	Mille Fanti <b>A, L, C</b>  Polentapizza mit Tomaten und Mozzarella  <b>G, L</b> Salatbuffet <b>G, M, C, O</b> und Gebäck <b>A, N, F, G, H</b> Joghurt mit Müsli <b>G</b> oder Obst	Brokkoliauflauf mit BIO-Erdäpfel  <b>A, G</b>	Milchbrötchen Milch  BIO-Fruchtsaft oder Mineralwasser <b>A, C, G</b>	Gnocchi Oberssauc  <b>A, G</b> Salate vom Buffet <b>G, M, C, O</b>
11.03.2020  Mittwoch	Nudelsuppe <b>A, C, L</b>  Chicken Nuggets BIO-Erbesen-Maisgemüse Reis <b>A, C, G</b> Salatbuffet <b>G, M, C, O</b> und Gebäck <b>A, N, F, G, H</b> Hausgemachte Mehlspeise <b>A, C, G, H</b> oder Obst	Gemüselaibchen Ratatouille   <b>A, F, L</b>	Mischbrot Edamer Paprika BIO-Fruchtsaft oder Mineralwasser <b>A, G</b>	Gemischte Rohkostplatte Aufstrichen Eier und Knoblauchstangerl <b>A, C, G, N, F, H</b> Profiteroles <b>A, C, G</b>
12.03.2020  Donnerstag	Gemüsenockerlsuppe <b>A, C, G, L</b>  Rindsbraten Brokkoligemüse Spiralen <b>A, C, M, O, L</b> Salatbuffet <b>G, M, C, O</b> und Gebäck <b>A, N, F, G, H</b> Obst -	Marillenpalatschinken  <b>A, C, G</b>	Kürbiskernbrot Schinken Gurkerl BIO-Fruchtsaft oder Mineralwasser <b>A, F</b>	Putenspieße Basmatireis  <b>G</b> Salate vom Buffet <b>G, M, C, O</b>
13.03.2020  Freitag	Hühnercremesuppe <b>A, L</b>  Gebratener Lachs Blattspinat BIO-Petersilkartoffel <b>D, G</b> Salatbuffet <b>G, M, C, O</b> und Gebäck <b>A, N, F, G, H</b> Kompott - oder Obst	ZucchiniRisotto mit Tomatenwürfel  <b>G, L, O</b>	Gebäck Aufstrich Apfel BIO-Fruchtsaft oder Mineralwasser <b>Allergene siehe Information</b>	<b>Änderungen vorbehalten</b> Gabriele Aberle Gerald Deutsch

Allergeninformation:

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