

## Menüplan **Gymnasium Neusiedl**

**KW 39 23.09.24 - 27.09.24**

<b>MONTAG</b>	<p style="text-align: center;">KLARE HÜHNERSUPPE MIT <b>BIO GEMÜSE</b> UND BACKERBSEN (a,c,g,l)</p> <p style="text-align: center;"><b>SAFTIGES MAJORANFLEISCH VOM SCHWEIN</b> MIT <b>BIO NUDELN</b> (a,c,g,l)</p> <p><b>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</b> <b>BIO-GEMÜSEBOUILLON</b> MIT BACKERBSEN UND <b>BIO GEMÜSE</b> (a,c,g,l) *** <b>BIO GEMÜSE-KICHERERBSEN-CURRY</b> MIT <b>BIO NUDELN</b> (a,c,g,l)</p>
<b>DIENSTAG</b>	<p style="text-align: center;"><b>BUNTE BIO GEMÜSESUPPE</b> MIT KICHERERBSEN (l)</p> <p style="text-align: center;"><b>GEBRATENE HÜHNERKEULE</b> (AUSGELÖST) MIT <b>BIO REIS</b> UND GURKEN SALAT (l)</p> <p><b>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</b> <b>BUNTE BIO GEMÜSESUPPE</b> MIT KICHERERBSEN (l) *** <b>GEMÜSE-BÄLLCHEN GEBACKEN</b> MIT <b>BIO REIS</b> UND GURKEN SALAT (a,c,g,f,l)</p>
<b>MITTWOCH</b>	<p style="text-align: center;"><b>BIO KARTOFFELSUPPE</b> MIT <b>WÜRSTEL</b> (a,l)</p> <p style="text-align: center;"><b>BIO KAISER-SCHMARREN</b> (a,c,g) MIT <b>BIO-APFELMUS</b></p> <p><b>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</b> <b>BIO KARTOFFELSUPPE</b> MIT <b>VEGA-WÜRSTEL</b> (a,l) *** <b>BIO KAISER-SCHMARREN</b> (a,c,g) MIT <b>BIO-APFELMUS</b></p>
<b>DONNERSTAG</b>	<p style="text-align: center;"><b>BIO GEMÜSEBOUILLON</b> MIT KRÄUTERNOCKERL (a,c,g,l)</p> <p style="text-align: center;"><b>LASAGNE BOLOGNESE</b> (GEMISCHT) MIT GÄRTNER MIX-SALAT (a,c,g,l)</p> <p><b>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</b> <b>BIO-GEMÜSEBOUILLON</b> MIT KRÄUTERNOCKERL (a,c,g,l) *** <b>KARTOFFEL-GNOCCHI</b> MIT <b>TOMATENSAUCE</b>, HARTKÄSE GERIEBEN UND GÄRTNER MIX SALAT (a,c,g,l)</p>
<b>FREITAG</b>	<p style="text-align: center;"><b>BIO KNOBLAUCHCREMESUPPE</b> MIT <b>BROTCROUTONS</b> (a,g,l)</p> <p style="text-align: center;"><b>BIO- GRENADIERMARSCH</b> MIT ESSIGGURKEN (a,c,l)</p> <p><b>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</b> <b>BIO KNOBLAUCHCREMESUPPE</b> MIT <b>BROTCROUTONS</b> (a,g,l) *** <b>BIO- GRENADIERMARSCH</b> MIT ESSIGGURKEN (a,c,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 40 30.09.24 - 04.10.24

<b>MONTAG</b>	<p>KLARE HÜHNERSUPPE MIT ABC NUDELN (a,c,g,l)</p> <p><b>SAFTIGES PUTEN <b>BIO-REISFLEISCH</b> (l,f,m) MIT PUSZTASALAT</b></p> <p><b>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</b> <b>BIO-GEMÜSEBOUILLON</b> MIT ABC NUDELN (a,c,g,l) *** <b>BIO GEMÜSE-RISOTTO</b> MIT PUSZTASALAT (f,l,m)</p>
<b>DIENSTAG</b>	<p>KARFIOLSUPPE MIT <b>BIO GEMÜSE</b> (l)</p> <p><b>GERMKNÖDEL MIT POWIDLFÜLLE,</b> MOHN- ZUCKERGEMISCH UND VANILLESAUCE (a,c,g)</p> <p><b>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</b> <b>BUNTE <b>BIO GEMÜSESUPPE</b> (l)</b> *** <b>GERMKNÖDEL MIT POWIDLFÜLLE,</b> MOHN -ZUCKERGEMISCH UND VANILLESAUCE (a,c,g)</p>
<b>MITTWOCH</b>	<p><b>BIO GEMÜSEBOUILLON</b> MIT <b>GRIEßDUKATEN</b> (a,c,g,l)</p> <p><b>RINDSGESCHNETZELTES ESTERHAZY</b> MIT <b>BIO SPÄTZLE</b> (a,c,g,l,m)</p> <p><b>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</b> <b>BIO GEMÜSEBOUILLON</b> MIT <b>GRIEßDUKATEN</b> (a,c,g,l) *** <b>GEMÜSEGESCHNETZELTES</b> MIT <b>BIO SPÄTZLE</b> (a,c,g,f,l)</p>
<b>DONNERSTAG</b>	<p><b>BIO TOMATENSUPPE</b> MIT <b>BIO BULGUR</b> (a,l)</p> <p><b>FASCHIERTE LAIBCHEN</b> MIT CREMIGES <b>BIO ERBSEN-KÜRBIS-RAHMGEMÜSE</b> UND HAUSBROT (a,c,g,l)</p> <p><b>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</b> <b>BIO TOMATENSUPPE</b> MIT <b>BIO BULGUR</b> (a,l) *** <b>FALAFEL-BÄLLCHEN</b> MIT CREMIGES <b>BIO ERBSEN-KÜRBIS-RAHMGEMÜSE</b> UND HAUSBROT (a,g,l)</p>
<b>FREITAG</b>	<p><b>BIO SELLERIECREMESUPPE</b> MIT <b>BIO-VOLLKORNCROUTONS</b> (a,g,l)</p> <p><b>FISCHSTÄBCHEN</b> (a,c,d,g,l) MIT PETERSILIENERDÄPFELN UND JOGHURT-KRÄUTER SAUCE</p> <p><b>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</b> <b>BIO SELLERIESUPPE</b> MIT <b>BIO-VOLLKORNCROUTONS</b> (a,g,l) *** <b>GEMÜSESTÄBCHEN</b> MIT PETERSILIENERDÄPFELN UND JOGHURT-KRÄUTER SAUCE (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.

