

## Menüplan **Gymnasium Neusiedl**

KW 43 21.10.24 – 25.10.24

<b>MONTAG</b>	<p style="text-align: center;"><b>BIO RINDSUPPE MIT BIO GEMÜSE</b> UND LEBER NOCKERL (a,c,g,l)</p> <p style="text-align: center;"><b>HÜHNERBRUSTSTÜCKCHEN IN PAPRIKARAHMSAUCE</b> MIT <b>BIO HÖRNCHEN</b> (a,c,g,l)</p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> <b>BIO-GEMÜSEBOUILLON</b> MIT <b>BIO GEMÜSE</b> UND BACKERBSEN (a,c,g,l) *** <b>CHAMPIGNONS IN PAPRIKARAHMSAUCE MIT BIO HÖRNCHEN</b> (a,c,g,l)</p>
<b>DIENSTAG</b>	<p style="text-align: center;"><b>BIO ERDÄPFELRAHMSUPPE</b> MIT GEBRATENEN PUTENWÜRSTELN (g,l)</p> <p style="text-align: center;"><b>BIO BUCHTELN MIT BIO MARILLENMARMELADE</b> IN VANILLESAUCE (a,c,g)</p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> <b>BIO ERDÄPFELRAHMSUPPE</b> MIT BROTCROUTONS (a,g,l) *** <b>BIO BUCHTELN MIT BIO MARILLENMARMELADE</b> IN VANILLESAUCE (a,c,g)</p>
<b>MITTWOCH</b>	<p style="text-align: center;">KLARE RINDSUPPE MIT GEMÜSE UND <b>BIO FADENNUDELN</b> (a,c,l)</p> <p style="text-align: center;"><b>FLEISCHBÄLLCHEN IN TOMATENSAUCE</b> (a,c,g,l) MIT <b>BIO BUTTERKARTOFFELN</b></p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> <b>BIO-GEMÜSEBOUILLON</b> MIT <b>BIO FADENNUDELN</b> (a,c,l) *** <b>VEGANE FLEISCH-BÄLLCHEN IN TOMATENSAUCE MIT BIO BUTTERKARTOFFELN</b> (a,c,g,l)</p>
<b>DONNERSTAG</b>	<p style="text-align: center;"><b>OMA'S BIO ERBSENSUPPE</b> (a,c,g,l)</p> <p style="text-align: center;"><b>WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN</b> MIT <b>BIO REIS</b> UND PFIRSICH KOMPOTT (a,c,g,l)</p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> <b>OMA'S BIO ERBSENSUPPE</b> (a,c,g,l) *** <b>GEMÜSE-NUGGETS GEBACKEN</b> MIT <b>BIO REIS</b> UND SALAT (a,c,g,l)</p>
<b>FREITAG</b>	<p style="text-align: center;">MAISCREMESUPPE MIT CIABATTA-CROUTONS (a,g,l)</p> <p style="text-align: center;"><b>KARFIOL-KÄSELAIBCHEN</b> MIT <b>BIO KARTOFFELPÜREE</b> UND TOMATEN-PAPRIKA SALAT (a,c,g,l)</p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> MAISCREMESUPPE MIT CIABATTA-CROUTONS (a,g,l) *** <b>KARFIOL-KÄSELAIBCHEN</b> MIT <b>BIO KARTOFFELPÜREE</b> &amp; TOMATEN-PAPRIKA SALAT (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 44 28.10.24 - 01.11.24

MONTAG	Herbstferien
DIENSTAG	Herbstferien
MITTWOCH	Herbstferien
DONNERSTAG	Herbstferien
FREITAG	<b>WIR WÜNSCHEN EINEN SCHÖNEN FEIERTAG!</b>

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.

