

Menüplan **Gymnasium Neusiedl**

KW 45 04.11.24 - 08.11.24

MONTAG	<p style="text-align: center;">BIO-GEMÜSEBOUILLON MIT BACKERBSEN UND BIO-GEMÜSE (a,c,g,l)</p> <p style="text-align: center;">MILDES SCHWEINSGULASCH MIT BIO-TEIGWAREN (a,c,g,l)</p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> BIO-GEMÜSEBOUILLON MIT BACKERBSEN UND BIO GEMÜSE (a,c,g,l) *** BIO GEMÜSE-KARTOFFELGULASCH MIT BIO-TEIGWAREN (a,c,g,f,l)</p>
DIENSTAG	<p style="text-align: center;">BUNTE GEMÜSE MIT NUDELN (a,c,g,l)</p> <p style="text-align: center;">SAFTIGES HÜHNER BIO-REISFLEISCH MIT PUSZTASALAT (l,f,m)</p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> BIO-GEMÜSEBOUILLON MIT BRÖSELKNÖDEL (a,c,g,l) *** BIO GEMÜSE-RISOTTO MIT PUSZTASALAT (f,l,m)</p>
MITTWOCH	<p style="text-align: center;">KLARE HÜHNERSUPPE MIT BIO GEMÜSE UND MAISGRIEßNOCKERL (a,c,g,l)</p> <p style="text-align: center;">BIO PENNE MIT PUTENSCHINKEN-CARBONARA-SAUCE (a,c,g,l) UND GÄRTNER MIX SALAT</p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> KLARE HÜHNERSUPPE MIT BIO GEMÜSE UND MAISGRIEßNOCKERL (a,c,g,l) *** BIO PENNE MIT KÜRBIS-CARBONARA-SAUCE UND GÄRTNER MIX SALAT (a,c,g,l)</p>
DONNERSTAG	<p style="text-align: center;">ERDÄPFEL GULASCH SUPPE (a,l)</p> <p style="text-align: center;">BIO APFEL-SCHNEIDERHAUFEN (a,c,g) MIT VANILLESAUCE</p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> VEGETARISCHE ERDÄPFELSUPPE (a,l) *** BIO APFEL-SCHNEIDERHAUFEN MIT VANILLESAUCE (a,c,g)</p>
FREITAG	<p style="text-align: center;">BIO KÜRBISCREMESUPPE (a,g,l)</p> <p style="text-align: center;">DORSCHFILET GEBACKEN (a,c,d,g,l) MIT BIO KARTOFFEL-SALAT</p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> BIO KÜRBISCREMESUPPE (a,g,l) *** VEGANE FISCHSTÄBCHEN MIT BIO KARTOFFEL-SALAT (a,l,o)</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 46 11.11.24 - 15.11.24

MONTAG	<p>KLARE HÜHNERSUPPE MIT BIO GEMÜSE UND KRÄUTERNOCKERL (a,c,g,l)</p> <p>BIO SPAGHETTI BOLOGNESE /GEMISCHT/ MIT PARMESAN (a,c,g,l)</p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> KLARE GEMÜSEBOUILLON MIT BIO GEMÜSE UND KRÄUTERNOCKERL (a,c,g,l) *** BIO SPAGHETTI MIT GEMÜSE BOLOGNESE MIT PARMESAN (a,c,g,l)</p>
DIENSTAG	<p>BUNTE BIO GEMÜSESUPPE MIT GERSTEN (a,l)</p> <p>KARFIOL GEBACKEN MIT BIO PETERSILIENKARTOFFELN UND SCHNITTLAUCHSAUCE (a,c,g,l)</p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> BUNTE BIO GEMÜSESUPPE MIT GERSTEN (a,l) *** KARFIOL GEBACKEN MIT BIO PETERSILIENKARTOFFELN UND SCHNITTLAUCHSAUCE (a,c,g,l)</p>
MITTWOCH	<p>BIO ERBSENCREMESUPPE MIT WÜRSTEL (a,g,l)</p> <p>GEBRÖSELTE ZWETSCHKENFRUCHTKNÖDEL (a,c,g,l)</p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> BIO ERBSENCREMESUPPE MIT CROUTONS (a,g,l) *** GEBRÖSELTE ZWETSCHKENFRUCHTKNÖDEL (a,c,g,l)</p>
DONNERSTAG	<p>KLARE GEMÜSEBOUILLON MIT BIO ABC NUDELN (a,c,l)</p> <p>RINDSGESCHNETZELTES STROGANOFF MIT BIO-REIS (g,l)</p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> KLARE GEMÜSEBOUILLON MIT BIO ABC NUDELN (a,c,l) *** BIO GEMÜSE-TOFU STROGANOFF MIT BIO-REIS (g,l)</p>
FREITAG	<p>RINDSUPPE MIT GEMÜSE UND GRIEßNOCKERL (a,c,g,l)</p> <p>SPINAT-RICOTTA-TORTELLONI MIT BIO PARADEISRAGOUT UND HARTKÄSE GERIEBEN (a,c,g,l)</p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> KLARE GEMÜSEBOUILLON MIT GEMÜSE UND GRIEßNOCKERL (a,l) *** SPINAT-RICOTTA-TORTELLONI MIT BIO PARADEISRAGOUT UND HARTKÄSE GERIEBEN (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.

