

Menüplan **Gymnasium Neusiedl**

KW 19 04.05.26 - 08.05.26

MONTAG	<p style="text-align: center;">ORIENTALISCHE GEMÜSESUPPE MIT COUSCOUS (a,c,l) MILDES RINDSSGULASCH MIT TEIGWAREN (a,c,g,l)</p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> ORIENTALISCHE GEMÜSESUPPE MIT COUSCOUS (a,c,l) *** GEMÜSE-GULASCH MIT TEIGWAREN (a,c,g,f,l)</p>
DIENSTAG	<p style="text-align: center;">BROCCOLICREMESUPPE (a,l) KARFIOL GEBACKEN MIT BUTTERKARTOFFELN UND SCHNITTLAUCHSAUCE (a,c,g,l)</p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> BROCCOLICREMESUPPE (a,l) *** KARFIOL GEBACKEN MIT BUTTERKARTOFFELN UND SCHNITTLAUCHSAUCE (a,c,g,l)</p>
MITTWOCH	<p style="text-align: center;">FRANKFURTER WÜRSTELSUPPE & BROT (a,l) GERMKNÖDEL MIT POWIDLFÜLLE, MOHN- ZUCKERGEMISCH UND VANILLESAUCE (a,c,g)</p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> FRANKFURTER ERDÄPFELSUPPE & BROT (a,l) *** GERMKNÖDEL MIT POWIDLFÜLLE, MOHN- ZUCKERGEMISCH UND VANILLESAUCE (a,c,g)</p>
DONNERSTAG	<p style="text-align: center;">KLARE RINDSUPPE MIT SPECKNOCKERL (a,c,l) CHAMPIGNONSCHNITZEL VOM SCHWEIN MIT JASMIN-REIS (a,g,l)</p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> GEMÜSEBOUILLON MIT KÄSENOCKERL (a,c,l) *** FALAFEL-BÄLLCHEN MIT CHAMPIGNON-RAHM UND JASMIN REIS (a,g,l)</p>
FREITAG	<p style="text-align: center;">SPARGELCREMESUPPE MIT BROTCROUTONS (a,c,l) GRENADIERMARSCH MIT ESSIGGURKEN (a,c,l)</p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> SPARGELCREMESUPPE MIT BROTCROUTONS (a,c,l) *** GRENADIERMARSCH 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.