

Menüplan **Gymnasium Neusiedl**

KW 38 14.09.26 - 18.09.26

MONTAG	
DIENSTAG	RINDSUPPE MIT GEMÜSE UND BACKERBSEN (a,c,g,l) HÜHNERBRUSTSTÜCKCHEN IN PAPRIKARAHMSAUCE MIT HÖRNCHEN (a,c,g,l) <u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> GEMÜSEBOUILLON MIT GEMÜSE UND BACKERBSEN (a,c,g,l) *** CHAMPIGNONS IN PAPRIKARAHMSAUCE MIT HÖRNCHEN (a,c,g,l)
MITTWOCH	KARFIOLCREMESUPPE MIT BROTCROUTONS (a,c,l) NOUGAT-TOPFENKNÖDEL MIT ZUCKERBRÖSELN & KOMPOTT (a,c,g) <u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> KARFIOLCREMESUPPE MIT BROTCROUTONS (a,c,l) *** NOUGAT-TOPFENKNÖDEL MIT ZUCKERBRÖSELN & KOMPOTT (a,c,g)
DONNERSTAG	KLARE HÜHNERSUPPE MIT KORNNOCKERL (a,c,g,l) WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN MIT REIS & SALAT (a,c,g,l) <u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> GEMÜSEBOUILLON MIT KORNNOCKERL (a,c,l) *** GEMÜSE-SCHNITZEL GEBACKEN MIT REIS UND SALAT (a,c,g,l)
FREITAG	FRANKFURTER WÜRSTELSUPPE (a,l) SPINAT-RICOTTA-TORTELLONI MIT PARADEISRAGOUT UND HARTKÄSE GERIEBEN (a,c,g,l) <u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> FRANKFURTER ERDÄPFELSUPPE (a,l) *** SPINAT-RICOTTA-TORTELLONI MIT PARADEISRAGOUT UND HARTKÄSE GERIEBEN (a,c,g,l)

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.

