

## Küche Graz Speiseplan Woche 13



Pute: (Brust), 80% BIO \*, 20% Stmk, Huhn: (Brust), G. frei, 80% BIO, 20% Stmk, NÖ, \*\* Rind: 80% BIO 20% OÖ, Stmk \*\* Kalb: 100% Stmk Schwein: Karree&Schopf AT 100% Stmk, 20% \*

Scnwein: Karree&Schopf A1 100% Stmk, 20% \*
Schwein: gewürfgeschn, Bl0, 100% Stmk, 80% \*
Wild: 100% Stmk Freiwild
Ffüssigel: Freiland, Stmk, 5%
Milch und alle Milchprodukte \*



WISSEN! Pute: EU, verarbeitete Produkte, Cordon Bleu Huhn: EU, verarbeitete Produkte, Cordon Bleu Schwein: EU, verarbeitete Produkte, Cordon Bleu



2. Menü Mo 24.03.25	1. Menü Mo 24.03.25
Selleriecremesuppe(A,G,L)	Selleriecremesuppe(A,G,L)
Kartoffelnudeln mit Nussbrösel(A,C,F,G,H,N)	Kürbisragout(A,G)
Apfelmus frisch	Röstinchen
Rohkost	Rohkost

2. Menü Di 25.03.25	1. Menü Di 25.03.25
	Schnittlauchnockerlsuppe(A,C,G)
	Tomatensoße(A)
	Tortellini mit Spinat-Käsefülle(A,C,G)
	Grüner Salat
	Grüner Salat geschnitten
	Kräuterdressing m. Rapsöl(M,O)
	Obst

2. Menü Mi 26.03.25	1. Menü Mi 26.03.25
Muscherlsuppe(A,C,L) Dorschfilet in Knusperpanade(C,D,G,M) Rahmgurkensalat(G,L,M) Käferbohnensalat	Muscherlsuppe(A,C,L) Cremespinat(A,G) Salzkartoffel

2. Menü Do 27.03.25	1. Menü Do 27.03.25
Grießnockerlsuppe(A,C,G)	Grießdukatensuppe(A,C,G)
Gebratene Hühnerschenkel	Makkaroni in Sahnesauce(A,C,G)
Reis	Grüner Salat
Grüner Salat	Grüner Salat geschnitten
Grüner Salat geschnitten	Kernöldressing(M,O)
Kernöldressing(M,O)	

2. Menü Fr 28.03.25	1. Menü Fr 28.03.25
Zucchinicremesuppe(A,G)	Zucchinicremesuppe(A,G)
Lasagne(#,A,G,L)	Gemüselasagne(A,G,L)
Grüner Salat	Grüner Salat
Grüner Salat geschnitten	Grüner Salat geschnitten
Italienisches Dressing m. Rapsöl	Italienisches Dressing m. Rapsöl

<sup>\*:</sup>Schweinefleisch #:Rindfleisch, #: Rind, A: Glutenhaltiges Getreide, C: Eier, D: Fisch, F: Soja u Sojaerzeugnisse, G: Laktose, Milch u. Milcherzeugnisse, H: Schalenfrüche\_Nüsse, L: Sellerie, M: Senf u. Senferzeugnisse, N: Sesamsamen, O: Schwefeldioxide