

Küche Graz Speiseplan Woche 08



PROBLE AUS DETERMELLE:

Pute: (Brust), G. frei, 80% BIO, 20% Stmk, NÖ, **
Rind: 80% BIO 20% OÖ, Stmk **
Kalb: 100% Stmk
Schwein: Karree&Schopf AT 100% Stmk, 20% *
Schwein: Arree&Schopf AT 100% Stmk, 80% *
Wild: 100% Stmk Freiwild
Flüssigei: Feiland, Stmk, 5%
Flüssigei: Bio, Stmk, 95%
Milch und alle Milchprodukte *

WISSEN!



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



2. Menü Mo 17.02.25	1. Menü Mo 17.02.25
Gemüsecremesuppe(A,G)	Gemüsecremesuppe(A,G)
Marillenpalatschinken(A,C,G)	Kartoffel-Paprika-Karotten-Auflauf(A,C,G)
Obstsalat	Grüner Salat
Rohkost	Grüner Salat geschnitten
	Kräuterdressing m. Rapsöl(M,O)
	Rohkost

2. Menü Di 18.02.25	1. Menü Di 18.02.25
	Röllchensuppe(A,C) Chili sin Carne mild(A,M) Kornspitz BIO(A,F,G,N) Obst

2. Menü Mi 19.02.25	1. Menü Mi 19.02.25
Polentatalersuppe(C,G,L)	Polentatalersuppe(C,G,L)
Hühnchen süß- sauer(A,F)	Buchweizenrisotto(A)
Basmatireis	Grüner Salat
Naturjoghurt(G)	Grüner Salat geschnitten
	Kernöldressing(M,O)
	Naturjoghurt(G)

2. Menü Do 20.02.25	1. Menü Do 20.02.25
Gärtnerinsuppe(A,C,L)	Gärtnerinsuppe(A,C,L)
Rindfleisch Stroganoff(#,A,G,M,O)	Gemüsereis(A,F)
Serviettenknödel(A,C,G)	Bohnschotensalat

2. Menü Fr 21.02.25	1. Menü Fr 21.02.25
Knoblauchcremesuppe(A,G) Letschobraten(*,A) Spiralen(A,C)	Knoblauchcremesuppe(A,G) Kohlrabi-Erbsen-Kartoffelgemüse(A,G) Biokraftweckerl(A,F,G,N)

^{*:}Schweinefleisch #:Rindfleisch, #: Rind, *: Schwein, A: Glutenhaltiges Getreide, C: Eier, F: Soja u Sojaerzeugnisse, G: Laktose, Milch u. Milcherzeugnisse, L: Sellerie, M: Senf u. Senferzeugnisse, N: Sesamsamen, O: Schwefeldioxide