

Küche Graz Speiseplan Woche 11



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



2. Menü Mo 10.03.25	1. Menü Mo 10.03.25
Nudelreissuppe(A,C)	Nudelreissuppe(A,C)
Chili con Carne mild(#,A,M)	Gratinierte Hörnchen(A,C,G)
Semmel(A,F,G)	Roter Rübensalat
Rohkost	Rohkost

2. Menü Di 11.03.25	1. Menü Di 11.03.25
	Klare Suppe
	Backerbsen(A,C,G)
	Gnocchi(A,C,F)
	Sahnesauce(A,G,L)
	Grüner Salat
	Grüner Salat geschnitten
	Obst

2. Menü Mi 12.03.25	1. Menü Mi 12.03.25
Karottencremesuppe(A,G)	Karottencremesuppe(A,G)
Grenadiermarsch mit Wurst(#,*,A)	Grenadiermarsch(A,F)
Grüner Salat	Grüner Salat
Grüner Salat geschnitten	Grüner Salat geschnitten
Kräuterdressing m. Rapsöl(M,O)	Kräuterdressing m. Rapsöl(M,O)

2. Menü Do 13.03.25	1. Menü Do 13.03.25
Knöpflisuppe(A,C) Spaghetti(A,C) Thunfisch Tomaten Sauce(A,D,F,G) Topfenfrüchtecreme(G)	Knöpflisuppe(A,C) Gemüsestrudel Schnittlauchdip(A,G,M,O) Topfenfrüchtecreme(G)

2. Menü Fr 14.03.25	1. Menü Fr 14.03.25
Julienne Gemüsesuppe(L)	Julienne Gemüsesuppe(L)
Grießschmarren(A,C,G)	Bechamelkartoffel(A,G)
Zwetschkenröster	Grüner Salat
	Grüner Salat geschnitten
	Öldressing m. Rapsöl

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