



Kantinenleitung:
Manuela Paulitsch

KW 38

Montag	Dienstag	Mittwoch Vegi Tag	Donnerstag	Freitag
Tagesteller 1	Tagesteller 1	Tagesteller 1	Tagesteller 1	Tagesteller 1
Würstlegulasch (Pute) mit Karotten dazu 1 Stück Gebäck	Naturschnitzel vom Ländeschwein (Klopfer) mit Spätzle und Wirsinggemüse	Fusilli mit hausgemachtem Pesto und frischem Gemüse	Pikante Wurstnudeln (Pute) dazu kleiner Salat	Heißer Leberkäse vom Lädlemetzg Klopfer, Dip, Pommes frites, Gemüse
				
Allergene: L M	Allergene: A C G	Allergene: A C L m	Allergene:	Allergene: E F L m

Tagesteller 2	Tagesteller 2	Tagesteller 2	Tagesteller 2	Tagesteller 2
<u>Suppe</u> Nougatknödel dazu leichte Vanillecreme	Feines Kürbis Kartoffel Ragout	Ofenfrischer Gemüsestrudel mit Dip, dazu kleiner Blattsalat	Schwammerlragout mit hausgemachten Serviettenknödeln	Indischer Couscous mit frischem Gemüse und Dip
				
Allergene: A G E F	Allergene: L M	Allergene: A C G L M	Allergene: A C G	Allergene: A G L M



Legende

A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse

B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C Eier, Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelantine)

E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)

H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O Schwefeldioxid und Sulfite

P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische
und daraus gewonnene Erzeugnisse

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Das Kantine.L-Team wünscht Ihnen einen guten Appetit!