

Tag	Menü I	Menü II
Montag 30.03.	Karottencremesuppe a,Wz,g) Hühnerfrikasse mit Erbsen und Karotten a,Wz,g),Reis Obst	Karottencremesuppe a,Wz,g) Nudelauflauf mit Paprika a,Wz,c) Tomaten-Sahnesoße a,Wz),Obst
Dienstag 31.03.	Backerbsensuppe a,Wz,c,i) Szegediner Gulasch a,Wz,n,5) Butterkartoffeln n,5,g),Dessert a,Wz,g)	Backerbsensuppe a,Wz,c,i) Quarkauflauf c,g) mit Beerensoße Dessert a,Wz,g)
Mittwoch 01.04.	Karottencremesuppe a,Wz,g) Fleischpflanzerl c),Rahmsoße a,Wz,g) Nudeln a,Wz,c),Salat,Kompott	Karottencremesuppe a,Wz,g) Kartoffelgratin n,5,c,g),Salat Kompott
Donnerstag 02.04. Gründonnerstag	Kohlrabicremesuppe a,Wz,g) Lasagne Bolognese a,Wz,c),Salat Pfirsihquark g)	Kohlrabicremesuppe a,Wz,g) Rührei c) mit Rahmspinat g),Kartoffeln 5,n) Pfirsihquark g)
Freitag 03.04.	Muschelsuppe a,Wz,i,c) Lachsfilet geb.in Zitronensoße a,Wz,g,d)	Muschelsuppe a,Wz,i,c) Apfelmaultaschen a,Wz,c) mit Vanillesoße a,Wz,g) Kuchen a,Wz,c)
Karfreitag	Sahnepüree 5,n,g),Salat,Kuchen a,Wz,c)	
Samstag 04.04.	Haferflockensuppe a,Wz,i) Linseneintopf mit Wammerl 5,n,8,9)	Haferflockensuppe a,Wz,i) Pilzragout a,Wz,g) mit Semmelknödel a,Wz,c,g) Eisbecher 2,g)
Karsamstag	Brot a,Wz),Eisbecher 2,g)	
Sonntag 05.04.	Leberspätzlesuppe a,Wz,c,i) Kalbsbraten in Rahmsoße a,Wz,g),Rösti c)	Leberspätzlesuppe a,Wz,c,i) Heidelbeer-Quarkstrudel a,Wz,c,g) mit Mandelssoße),Sahneshnitten a,Wz,c,g)
Ostersonntag	Krautsalat 6),Sahneshnitten a,Wz,c,g)	

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- 1) mit Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 3) geschwefelt 4) geschwärtzt 5) mit Antioxidationsmittel 6) mit Süßungsmittel 7) enthält Alkohol
8) mit Geschmacksverstärker 9) mit Phosphat 10) gewachst

Deklarationspflichtige Allergene: a) Gluten haltiges Getreide Wz) Weizen Ro) Roggen Ge) Gerste Ha) Hafer Di) Dinkel c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte Man) Mandeln Has) Haselnuss Wal) Walnuss Pi) Pistazie i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen
l) Lupine n) Schwefeldioxid und Sulfit

hyperion

i.v.
Hauswirtschaftsleitung 8