






Wochenspeiseplan für Piaristengymnasium


Woche 5



Das Kulinarium Team wünscht guten Appetit und eine erholsame Pause!

Montag			
Menü 1 	Backerbsensuppe (A,C,G,L), Pariser Schnitzel vom Huhn (A,C), Basmatireis, Eisbergsalat (O)	723 41 g 27 g 78 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Menü 2	Backerbsensuppe (A,C,G,L), Erdbeer-Marmeladepalatschinken (A,C,G)	99 2 g 6 g 8 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate

Dienstag			
Menü 1 	Gnocchi-Gemüse-Pfanne (A,C,G), Bunter Blattsalatmix (O), Vanillepudding (G)	398 10 g 15 g 54 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Menü 2 	Cevapcici (A,C,F,O), Erbsen, Erdäpfelpüree (G), Vanillepudding (G)	863 35 g 55 g 54 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate

Mittwoch			
Menü 1	Klare Gemüsesuppe mit Käsecroutons (A,G,L), Penne al Forno (veg.) (A,C,G,L), Salat (O)	463 22 g 17 g 55 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Menü 2  	Klare Gemüsesuppe mit Käsecroutons (A,G,L), Putenwurstknödel (A,C), Bratensaft (L), Sauerkraut (L,O), Salat (O)	527 24 g 18 g 65 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate

Donnerstag			
Menü 1	Eiernockerl (A,C,G), Eisbergsalat mit Mais (O), Streuselkuchen (A,C,G)	753 26 g 33 g 87 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Menü 2 	Puten-Champignonschnitzel (A,G,L), Reis, Eisbergsalat mit Mais (O), Streuselkuchen (A,C,G)	766 40 g 27 g 90 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate

Freitag			
Menü 1 	Kohlrabicremesuppe (A,G,L), Seehechtfilet "Müllerin" (A,D), Sauce Tartare (C,M), Salzerdäpfel, Bunter Blattsalatmix (O)	622 31 g 38 g 38 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Menü 2 	Kohlrabicremesuppe (A,G,L), Tortelloni mit Ricotta-Spinatfülle (A,C,G), Tomatensauce (C,G), Bunter Blattsalatmix (O)	461 17 g 14 g 64 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate



GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

Rind: Österreich, 99%
Schwein: Österreich, 97%
Geflügel: Österreich, 90%
Milchprodukte: Österreich, 98%
Flüssigei: Österreich, 99%
 Bodenhaltung

GUT ZU WISSEN!

Rind: EU, 1%
Schwein: EU, 3%
Geflügel: EU, 10%
Kalb: Österreich, EU
Milchprodukte: EU, 2%
Flüssigei: EU, 1%

Fleisch: Österreich = 3 x AT (geboren/ gemästet/ geschlachtet)
 Milch: Österreich = 2 x AT (gemolken/ verarbeitet)

Änderungen am Speiseplan vorbehalten. Allergeninformation gemäß Codexempfehlung:

1 = Aspartam, A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere