

**Bürozeiten: Mo-DO 7.30 - 16.00 FR 7.30 - 14.00 Uhr Anmeldung od. Abmeldung nur in  
Notfällen von MO - FR 7.30 - 8.00 Uhr(für den selben Tag) Tel: 0732/773344**

KW 16	Kein Essen	NORMAL	Allerg.	LEICHT	Allerg.	DIABETIKER	BE	Allerg.	FLEISCHLOS	Allerg.
MO 19.Apr.		Rindsuppe mit Tiroler Knödeln <b>Leberkäse Kohlsprossen Kartoffelpüree</b> Obst	ACG G	Rindsuppe mit Tiroler Knödeln <b>Gemüselasagne mit Tomatenragout</b> Obst	AG	Rindsuppe mit Tiroler Knödeln <b>Rindgeschnetzeltes asiat. Art Basmatireis</b> Obst	3,5	AF	Rindsuppe mit Tiroler Knödeln <b>Flaumige Topfenknödel mit Erdbeermus</b> Obst	A,C,G
DI 20.Apr.		Kräutercremsuppe <b>Grießflammerienockerl mit Beerenröster</b> Fruchtpalette	AG ACG	Kräutercremsuppe <b>Fasch. Kalbsbutterschnitzel Kartoffelpüree Gemüse</b> Fruchtpalette	ACGL	Kräutercremsuppe <b>Cremespinat mit Erdäpfelschmarren und Omelette</b> Fruchtpalette Diät	2,2	CG	Kräutercremsuppe <b>Penne Primavera</b> Fruchtpalette	A,C
MI 21.Apr.		Gemüsesuppe mit Grießdukaten <b>Esterhazy Rindgeschnetzeltes Wurzelaemüse Hörnchen(2)</b> Apfelmus	ACL ACGL	Gemüsesuppe mit Grießdukaten <b>Pfirsichpalatschinken Topfenfülle Pfirsichstücken</b> Apfelmus	ACG	Gemüsesuppe mit Grießdukaten <b>Kartoffelgulasch Waldv. Wurst</b> Apfelmus	2 1,4	AO	Gemüsesuppe mit Grießdukaten <b>Champignonsauce mit Serviettenknödel</b> Apfelmus	A,C,G
DO 22.Apr.		Legierte Grießsuppe <b>Spätzlepfanne Käsesauce mit Paprika,Lauch getr.Tomaten</b> Rote Rübensalat	ACGL ACG	Legierte Grießsuppe <b>Eingem. Kalbfleisch Spiralen</b> Rote Rübensalat	AGL	Legierte Grießsuppe <b>Geröstete Leber (Pute) Petersilkartoffeln</b> Rote Rübensalat	3,7		Legierte Grießsuppe <b>Broccoli-Kartoffel-Pfanne Röstzwiebeln</b> Rote Rübensalat	A,G
FR 23.Apr.		Frittatensuppe <b>Hühnercurry Basmatireis</b> Gurkensalat	ACGL GM	Frittatensuppe <b>Alaska-Seelachs Müllerin Gemüse Reis</b> Gurkensalat	ADG	Frittatensuppe <b>Topfenpalatschinken mit Vanillesauce</b> Obst	4,4	ACG	Frittatensuppe <b>Spinat Tortellini Tomatensauce</b> Gurkensalat	A,C,G
SA 24.Apr.		Gemüsesuppe <b>Linseneintopf mit Frankfurter</b> Jogurella	AGL ALM	Gemüsesuppe <b>Hühnerbrustfilet natur Spätzle Mischgemüse</b> Jogurella	ACG	Gemüsesuppe <b>Fasch. Braten Kartoffelpüree Erbsen</b> Jogurella Diät	2,9	ACGM	Gemüsesuppe <b>Marillenpalatschinken</b> Jogurella	A,C,G
SO 25.Apr.		Alt-Wiener Suppentopf <b>Hühner-Cordon-bleu Petersilkartoffeln</b> Krapfen	ACL ACG ACG	Alt-Wiener Suppentopf <b>Schweinsmedaillons Gemüse Rosmarinkartoffeln</b> Krapfen	AGL	Alt-Wiener Suppentopf <b>Herzhafte Rindsroulade Kartoffelpüree</b> Tiramisu	2,3 1	AGM	Alt-Wiener Suppentopf <b>Kochsalat mit Kümmelkartoffeln</b> Krapfen	G

Allergeninformation gemäß Codexempfehlung A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch od. Lactose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere /Die Allergenangaben beziehen sich rein auf die Rezeptur des Gerichtes.Trotz sorgfältiger Verarbeitung können Spuren anderer Allergene nicht ausgeschlossen werden!

**Bürozeiten: Mo-DO 7.30 - 16.00 FR 7.30 - 14.00 Uhr Anmeldung od. Abmeldung nur in  
Notfällen von MO - FR 7.30 - 8.00 Uhr(für den selben Tag) Tel: 0732/773344**

KW 17	Kein Essen	NORMAL	Allerg.	LEICHT	Allerg.	DIABETIKER	BE	Allerg.	FLEISCHLOS	Allerg.
MO		Gemüsesuppe Kräutertropfteig <b>Rindsgulasch mit Spätzle</b> Obst	AC AC	Gemüsesuppe Kräutertropfteig <b>Topfenknödel mit Erdbeermus</b> Obst	ACG	Gemüsesuppe Kräutertropfteig <b>Ennstaler Bauernknödel Speck-Sauerkraut</b> Obst	4,5	ACGO	Gemüsesuppe Kräutertropfteig <b>Milchreis mit Beerenröster</b> Obst	G
DI		Mühlv. Erdäpfelrahmsuppe <b>Kaiserschmarren mit Zwetschenröster</b> Jogurella	G ACG	Mühlv. Erdäpfelrahmsuppe <b>Rahmgeschn. v. Huhn Hörnchen</b> Jogurella	ACGL	Mühlv. Erdäpfelrahmsuppe <b>Rindersaftschnitzel Spiralen</b> Jogurella Diät	5,1	AGM	Mühlv. Erdäpfelrahmsuppe <b>Gemüselasagne mit Tomatenragout</b> Jogurella	A,G
MI		Leberknödelsuppe <b>Gebr. Hühnerkeule Reis</b> Schnitten	ACL G	Leberknödelsuppe <b>Kabeljaufilet Sauce Primavera Salzkartoffeln</b> Schnitten	AD	Leberknödelsuppe <b>Cevapcici mit Letscho Reis</b> Obst	4	ACGM	Leberknödelsuppe <b>Bunte Gemüsepaella</b> Schnitten	0
DO		Karottencremesuppe <b>Surschnitzel mit Erdäpfelschmarren</b> Krautsalat	AG ACG	Karottencremesuppe <b>Kalbfiletschälchen mit Kartoffelpüree</b> Krautsalat	ACGL	Karottencremesuppe <b>Alaska-Seelachs-Filet Backteig Gemüse Andalusia Reis</b> Krautsalat	4,3	ACDG	Karottencremesuppe <b>Pinzgauer Kanock'n Röstzwiebel</b> Krautsalat	ACG
FR		Nudelsuppe <b>Alaska-Seelachs geb. Petersilkartoffeln</b> Kartoffelsalat	ACL AD M	Nudelsuppe <b>Eiernockerl</b> Kartoffelsalat	ACG	Nudelsuppe <b>Champignonrahmschnitzel Kräuterreis</b> Kartoffelsalat	3,8	G	Nudelsuppe <b>Topfenschmarren mit Marillenröster</b> Obst	A,C,G
SA		Kräutercremesuppe <b>Rindfleischlasagne Tomatenragout</b> Pudding	AG AGL	Kräutercremesuppe <b>Kalbsbraten mit Reis Babykarotten</b> Pudding	G	Kräutercremesuppe <b>Pikante Semmellaibchen Paprikakraut</b> Pudding Diät	2,8	ACG	Kräutercremesuppe <b>Spätzlepfanne Käsesauce mit Paprika Lauch getr. Tomaten</b> Pudding	A,C,G
SO		Grießnockerlsuppe <b>Ausgelöstes Backhenderl Risipisi</b> Topfentasche	ACL ACG ACG	Grießnockerlsuppe <b>Rindsbraten Wurzelrahmsauce Serviettenknödel</b> Topfentasche	ACGLO	Grießnockerlsuppe <b>Steirisches Wurzelfleisch Kümmelkartoffeln</b> Tiramisuschnitte	1,9 1,5	L ACGH	Grießnockerlsuppe <b>Gemüserahmlinsen mit Serviettenknödel</b> Topfentasche	A,C,G,M

Allergeninformation gemäß Codexempfehlung A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch od. Lactose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere /Die Allergenangaben beziehen sich rein auf die Rezeptur des Gerichtes. Trotz sorgfältiger Verarbeitung können Spuren anderer Allergene nicht ausgeschlossen werden!

**Bürozeiten: Mo-DO 7.30 - 16.00 FR 7.30 - 14.00 Uhr Anmeldung od. Abmeldung nur in  
Notfällen von MO - FR 7.30 - 8.00 Uhr(für den selben Tag) Tel: 0732/773344**

KW 18	Kein Essen	NORMAL	Allerg.	LEICHT	Allerg.	DIABETIKER	BE	Allerg.	FLEISCHLOS	Allerg.
MO 3.Mai.		Rindsuppe mit Tiroler Knödeln	ACG	Rindsuppe mit Tiroler Knödeln		Rindsuppe mit Tiroler Knödeln	4,2	ADG	Rindsuppe mit Tiroler Knödeln	ACGH
		Spaghetti Bolognese	ACL	Einmachhuhn mit Semmeknödel	ACGL	Alaska-Seelachs Müllerin Art Gemüse Reis			Scheiterhaufen mit Vanillesauce	
		Obst		Obst		Obst			Obst	
DI 4.Mai.		Legierte Grießsuppe	ACGL	Legierte Grießsuppe		Legierte Grießsuppe	3,8	ACM	Legierte Grießsuppe	AGL
		Paprikahendragout mit Spätzle	ACG	Apfelstrudel Vanillesauce	ACG	Gef. Paprika Tomatensauce			Gemüsestrudel mit Kartoffeln	
		Pfirsichkompott		Obst		Pfirsichkompott	0,6		Pfirsichkompott	
MI 5.Mai.		Frittatensuppe	ACGL	Frittatensuppe		Frittatensuppe	6,1	CG	Frittatensuppe	AG
		Rindsgeschnetzeltes asiat. Art mit Basmatireis	AF	Fasch. Kalbsbutterschnitzel Kartoffelpüree Gemüse	ACGL	Reisauflauf mit Apfelkompott			Rahmfisolen mit Röstinchen	
		Fruchtpalette		Fruchtpalette		Fruchtpalette Diät			Fruchtpalette	
DO 6.Mai.		Mühlv. Erdäfelrahmsuppe	G	Mühlv. Erdäfelrahmsuppe		Mühlv. Erdäfelrahmsuppe	4,4	ACGL	Mühlv. Erdäfelrahmsuppe	ACG
		Gschupfte Mohnnudeln mit Apfelmus	AC	Spinat Tortellini	CG	Rindsgeschnetzeltes Wurzelgemüse Hörnchen			Eiernockerl	
		Obst		Fisolensalat		Fisolensalat			Fisolensalat	
FR 7.Mai.		Gemüsesuppe Grießdukaten	ACL	Gemüsesuppe Grießdukaten		Gemüsesuppe Grießdukaten	5,2	AC	Gemüsesuppe Grießdukaten	ACFGH
		Schweinsschnitzel gebacken Petersilkartoffeln	ACG	Alaska-Seelachs-Filet Tomaten Basilikumsauce grünen Bandnudeln	AD	Schinkenfleckerl			Nutellapalatschinken	
		Rote Rübensalat		Rote Rübensalat		Rote Rübensalat			Obst	
SA 8.Mai.		Kräutercremesuppe	AG	Kräutercremesuppe		Kräutercremesuppe	3,4	ACDGLM	Kräutercremesuppe	AG
		Berner Würstel Petersilkartoffeln Gemüse	G	Marillenpalatschinken	ACG	Salonbeuschel Kalb Serviettenknödel			Frischkäse-Kartoffellaibchen Rotkraut	
		Jogurella		Jogurella		Jogurella Diät			Jogurella	
SO 9.Mai.		Alt-Wiener Suppentopf	ACL	Alt-Wiener Suppentopf		Alt-Wiener Suppentopf	2,5	AGLO	Alt-Wiener Suppentopf	ACG
		Schweinsbraten mit Serviettenknödel Krautsalat	ACG	Gef. Kalbsbrust mit Kräuterreis	ACG	Tafelspitz Erdäpfelschmarren und Semmelkren			Karfiolauflauf mit Tomatenragout	
		Streuselkuchen	ACG	Streuselkuchen		Kakaocremeschnitte	1,3	ACGL	Streuselkuchen	

Allergeninformation gemäß Codexempfehlung A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch od. Lactose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere /Die Allergenangaben beziehen sich rein auf die Rezeptur des Gerichtes.Trotz sorgfältiger Verarbeitung können Spuren anderer Allergene nicht ausgeschlossen werden!

**Bürozeiten: Mo-DO 7.30 - 16.00 FR 7.30 - 14.00 Uhr Anmeldung od. Abmeldung nur in Notfällen von MO - FR 7.30 - 8.00 Uhr(für den selben Tag) Tel: 0732/773344**

KW 19	Kein Essen	NORMAL	Allerg.	LEICHT	Allerg.	DIABETIKER	BE	Allerg.	FLEISCHLOS	Allerg.
MO		Nudelsuppe <b>Grammelknödel Gabelkraut</b>	ACL ACG	Nudelsuppe <b>Fasch. Fleischbällchen in Tomatensauce Reis</b>	ACGL	Nudelsuppe <b>Schweinsgeschnetzeltes in Champignonobersauce Nudeln</b>	4,4	AG	Nudelsuppe <b>Geschupfte Mohnnudeln mit Apfelmus</b>	A,C
10.Mai.		Obst		Obst		Obst			Obst	
DI		Gemüsesuppe <b>Topfenpalatschinken Vanillesauce</b>	AGL ACG	Gemüsesuppe <b>Gebr. Putenbrust in Natursaft Babykarotten Reis</b>	G	Gemüsesuppe <b>Szegediner Krautfleisch Kümmelkartoffeln</b>	2,5	AG	Gemüsesuppe <b>Gemüsenudelpfanne mit buntem Gemüse in leichter Sauce</b>	A,G
11.Mai.		Jogurella		Jogurella		Jogurella Diät			Jogurella	
MI		Leberknödelsuppe <b>Pariser Schnitzel Risipisi</b>	ACL ACG	Leberknödelsuppe <b>Penne Primavera</b>	A,C	Leberknödelsuppe <b>Asia Nudeln Hühnerstreifen Wokgemüse</b>	5,4	AF	Leberknödelsuppe <b>Cremspinaat mit Erdäpfelschmarren und Omelette</b>	C,G
12.Mai.		Pudding		Pudding		Pudding Diät			Pudding	
DO		Mühlv. Erdäpfelrahmsuppe <b>Serbisches Reisfleisch</b>	G G	Mühlv. Erdäpfelrahmsuppe <b>Überb. Hühnerschnitzel Kartoffelpüree</b>	G	Mühlv. Erdäpfelrahmsuppe <b>Frischkäse-Kartoffellaibchen Rotkraut</b>	4,4	AG	Mühlv. Erdäpfelrahmsuppe <b>Kabeljaufilet Primavera und Salzkartoffeln</b>	A,D
13.Mai.		Fisolensalat		Fisolensalat		Obst			Fisolensalat	
FR		Grießnockerlsuppe <b>Geb. Hühnerbrusfilet Gemüse Butterkartoffeln</b>	ACL ACG	Grießnockerlsuppe <b>Nudeln Florentiner mit gebr. Hühnerbruststücken</b>	A,C,G	Grießnockerlsuppe <b>Fischfilet natur Weißweinwurzelsauce Petersilkartoffeln</b>	2,9	ABDGLR	Grießnockerlsuppe <b>Pfirsichpalatschinken mit Topfenfülle Pfirsichstücken</b>	A,C,G
14.Mai.		Gurkensalat	GM	Gurkensalat		Gurkensalat			Obst	
SA		Karottencremesuppe <b>Fasch.Laibchen Rahmfisolen, Salzkartoffeln</b>	AG ACG	Karottencremesuppe <b>Naturschnitzel mit Reis Sonnengemüse</b>	G	Karottencremesuppe <b>Gef. Hühnerbrust in Tomatenragout Spinatgnocchi</b>	5,3	ACG	Karottencremesuppe <b>Krautfleckerl</b>	A,C
15.Mai.		Roulade		Roulade		Obst			Roulade	
SO		Geflügelsuppe mit Reibteig <b>Burgunder Rindsbraten Kroketten</b>	AC AGLM	Geflügelsuppe mit Reibteig <b>Gek. Rindfleisch Salzkartoffeln Cremespinaat</b>	AG	Geflügelsuppe mit Reibteig <b>Surbraten mit Kartoffelknödel Kraut</b>	3	AC	Geflügelsuppe mit Reibteig <b>Fisolengulasch mit Kartoffeln</b>	A
16.Mai.		Rote Grütze Schokokuchen	ACG	Rote Grütze Schokokuchen		Biskuitroulade Erdbeer Topfenc.	2	ACG	Rote Grütze Schokokuchen	

**Allergeninformation gemäß Codexempfehlung A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch od. Lactose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere /Die Allergenangaben beziehen sich rein auf die Rezeptur des Gerichtes.Trotz sorgfältiger Verarbeitung können Spuren anderer Allergene nicht ausgeschlossen werden!**