

Speiseplan KW 44



Datum: 27.10.2025 - 31.10.2025

Tag	Menü 1	Menü 2	Suppe/Dessert
-----	--------	--------	---------------

Montag	Gebratene Hühnerbrust ^(EU) mit Letscho ^(AT) dazu Tagliatelle ^(Bio Italien) (A,L)	Nudeln (Regional,30% Dinkel) mit Tomaten Rahmsoße (AT, Regional) (A,C,G,L)	Klare Gemüsesuppe mit Einlage (AT, Regional) (A,C,L) und Obst (Regional, EU)
Dienstag	Spaghetti nach (BIO Italien) Carbonara Art (ohne Fleisch) (Regional) mit Parmesan (Italien) (A,C,G,L)	Brokkoli-Kartoffel Strudel (EU, Regional) mit Rahmsoße (Regional) (A,C,G,L)	Salat mit Dressing (Regional) (M,C,G,L,o) und Kuchen (AT) (A,C,G)
Mittwoch	Hühnerflügel vom Hühner.Gut mit Kartoffelwedges ^(EU) dazu Cocktailsoße ^(AT) (G,L)	Gemüse-Reispfanne (Italien) mit Paprikarahmsoße (Regional) (G,L)	Erbsencreme Suppe (AT,Regional) (G,L) Gemüsesticks mit Dip (AT,Regional) (G,L)
Donnerstag	Eiernudeln (Bio Bayern) mit Gemüse-Kokosnußsoße (Thailand) Indonesische Art (A,C,F,L)	Spaghetti (Bio Österreich) mit Grünkern Bolognese (EU) mit Parmesan (Italien) (A,C,G,L)	Salat mit Dressing (AT,Regional) (M,C,G,L,o) und Joghurtdessert (Regional) (G)
Freitag	Gebackenes Dorschfilet (EU) mit Kartoffeln (Regional) und Sauerrahmdip (Regional) (A,C,G,L,D)	Reibekuchen (AT) mit Zimt und Zucker (Sonnentor, AT) dazu Apfelmus (Italien) (A,C,G,L)	Haferflockensuppe (AT) (A,L) Gemüsesticks mit Dip (AT,Regional) (G,L)

Allergielegende: A = Gluten, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch, H = Nüsse, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinien, R = Weichtiere (1)

Der Anbau von Gemüse, Salat, Obst und Kräutern im AQUA Garten ist bio-zertifiziert.



Wir wünschen guten Appetit!









