



Speiseplan

der Antoniusküche der Kreuzschwestern

04276/29125 DW 72 (Küche)

**für die Woche vom
21. September bis 27. September**

(in der Klammer sehen sie die Allergen-Codes
lt. Allergeninformationsverordnung)

Montag	Profiterolessuppe(ACGL) Reisfleisch (AGLO) mit Salat Kuchen(ACGH)
Dienstag	Champignoncremesuppe(AGLO) Putengeschnetzeltes (ACGLO) mit Nudel, Gemüse und Salat Linzerschnitte (ACGH)
Mittwoch	Grießnockerlsuppe (ACGL) Schupfnudel (ACGH) mit Kompott Zwetschkenfleck (ACGH)
Donnerstag	Fenchelrahmsuppe(AGL) Berner Würstl (GLO) mit Bratkartoffel undSalat Creme (G)
Freitag	Gemüsecremesuppe(ACGL) Kaspressknödel (ACGO) mit Schnittlauchsauce und Salat Nusskuchen (ACGH)
Samstag	Einbrennsuppe(AGLO) Butternockerl (ACGLO) mit Speckgrammerl und Salat Apfelkuchen (ACGH)
Sonntag	Leberknödelsuppe (ACGL) Wildragout (ACGLO) mit Semmelschnitte und Rotkraut Cremeschnitte (ACGH)

Wir bitten um telefonische Vorbestellung bis ca. 10.00 Uhr!

Tel. 04276/29125 DW 72 (Küche)

Danke für Ihr Verständnis!

Informationen gemäß der Allergeninformationsverordnung:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder –unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.