



# Speiseplan

der Antoniusküche der Kreuzschwestern

04276/29125 DW 72 (Küche)

**für die Woche vom  
17. Dezember bis 23. Dezember**

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

Montag		<b>Sternchensuppe(ACGL)</b> <b>Reisfleisch(AGO)</b> <b>Salat</b> <b>Kuchen(ACHG)</b>
Dienstag		<b>Kohlrabicremesuppe(AGL)</b> <b>Schnitzel in der Körndlpanier(ACGO)</b> <b>Bratkartoffeln Gemüse</b> <b>Biscuitroulade(ACG)</b>
Mittwoch		<b>Frittatensuppe(ACGL)</b> <b>Topfenknödel(ACG)</b> <b>Erdbeersauce</b> <b>Waldbeerschnitte(ACG)</b>
Donnerstag	B P	<b>Gurkenrahmsuppe(AGL9)</b> <b>Lasagne(ACGO)</b> <b>Tomatensauce Salat</b> <b>Creme(G)</b>
Freitag		<b>Gemüsecremesuppe(AGL)</b> <b>Kärntner-Käsnudeln(ACGO)</b> <b>Salat</b> <b>Zimtschnecken(ACG)</b>
Samstag		<b>Weinrahmsuppe(AGLO)</b> <b>Kartoffel-Käsenockerln(ACGLO9)</b> <b>Zucchini-sauce Salat</b> <b>Joghurt Kuchen(ACG)</b>
Sonntag	S	<b>Schlickkrapferlsuppe(ACGL)</b> <b>Wildragout(ACGO)</b> <b>Semmelschnitte Rotkraut</b> <b>Adventschnitte(ACG)</b>

*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.