

# MENÜPLAN SCHÜLERINTERNAT BAD ISCHL

Kalenderwoche 20 vom 13.05.2024 bis 19.05.2024

Frühstück: Montag bis Freitag: Tee, Kaffee, Milch <sup>G</sup>, Fruchtsäfte, Brot <sup>A</sup>, Vollkornbrot <sup>A</sup>, Semmel <sup>A</sup>, Butter <sup>G</sup>, Marmeladen, Honig, Leberbrottaufstrich <sup>G</sup>, Frischkäse <sup>HGF</sup>, Cornflakes, Joghurt <sup>G</sup> mit Früchten und verschiedene Cerealien <sup>AFGH</sup>

## MITTAG

## ABEND

### Montag

Spargelcremesuppe<sup>GLMO</sup>

Spaghetti Bolognese mit Parmesan<sup>ACGLMO</sup>

V: Spaghetti mit Pesto und Parmesan<sup>ACGLEHN</sup>

Zwetschkenkuchen<sup>ACG</sup>

Chicken Wings mit Wedges und verschiedenen Saucen<sup>ACGM P</sup>

V: Wedges mit Grillgemüse<sup>L</sup>

### Dienstag

Frittatensuppe<sup>ACGLM</sup>

Gekochter Rindertafelspitz mit Röstkartoffeln und Semmelkren<sup>ACGLM</sup>

V: Gefüllte Zucchini mit Käse überbacken<sup>CGL EHN</sup>

Apfelstrudel<sup>ACGH</sup>

Tiroler Knödel<sup>ACGLM</sup>

Spinatknödel mit Champignonsauce<sup>ACGL</sup>

### Mittwoch

Karotten-Fenchel-Suppe<sup>GLM</sup>

Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren<sup>ACGM</sup>

V: Warmer Couscous-Salat mit Schafskäse<sup>GLMHN</sup>

Puddingvariation<sup>GC</sup>

Mohnnudeln mit Zwetschkenröster<sup>ACGH</sup>

Alternative

### Donnerstag

Kaspressknödelsuppe<sup>ACGL</sup>

Schweinefiletspitzen in Pfeffersauce mit Butternudeln und Romanesco<sup>ACGLMO</sup>

V: Gorgonzolanudeln<sup>ACGL</sup>

Tiramisu<sup>ACG</sup>

Acht Schätze mit Reis<sup>BCDGLMON</sup>

Asiatische Gemüsepfanne mit Reis<sup>BCDGLMON</sup>

### Freitag

Tagesuppe

Fischfilet mit Bratkartoffeln und Ofengemüse<sup>ACDGM O</sup>

V: Bratkartoffeln mit Ofengemüse<sup>ACGLM</sup>

Tagesdessert

#### Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

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 Lupinien  
R Weichtiere

Änderungen vorbehalten

