

SPEISEPLAN

SCHULEN & KINDERGÄRTEN

esskultur
FRISCH · REGIONAL · INDIVIDUELL

16.05.2022-22.05.2022

MITTAG

MONTAG

Blattsalat
mit Tomaten-
Basilikumsalat

Gebratener Gemüse-
Eierreis
mit Pak Choi und
Grillkäse

Joghurtcreme
Jause: Radieschen vom
Vetterhof

ACGML #BEZUG!

DIENSTAG

Grießnockerlsuppe

ACGMLF

Ricotta-Ravioli
mit cremigem
Spargelragout
und Kerbelpesto

ACGMLF

Frischer Apfel
Jause: Gurke

ACGML

MITTWOCH

Mais-Paprikasalat
mit Eisberg

ACGMLF

Chickenwings von
Hühnergut
mit hausgemachtem
Kartoffelpüree
und Erbsen

ACGMLF

Fruchtcreme
Jause: Passionsfrucht

ACGML

DONNERSTAG

Karottensalat
mit Feldsalat

ACGMLF

Bio Dinkelnudeln
vegetarischem Sugo
und Lustenauer Käse

ACGMLF und

Vanillepudding
Jause: Paprika

ACGML #BEZUG!

FREITAG

Spargelcremesuppe

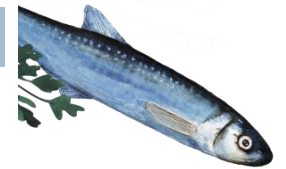
ACGMLF

Hausgemachte
Kartoffelkuchlein
mit Kräutersauce

ACGMLF

Obströster

ACGML #BEZUG!



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung (LMIV 1169/2011):

A) Glutenhaltige Getreide - B) Krebstiere - C) Ei - D) Fisch - E) Erdnuss - F) Soja - G) Milch / Laktose - H) Schalenfrüchte - L) Sellerie - M) Senf - N) Sesam O) Sulfite - P) Lupine - R) Weichtiere

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Sozialdienste Lustenau

