


	Montag, 21.6.2021	Dienstag, 22.6.2021	Mittwoch, 23.6.2021	Donnerstag, 24.6.2021	Freitag, 25.6.2021	Samstag, 26.6.2021	Sonntag, 27.6.2021
Suppe	Kolrabicremesuppe <small>AFLO</small>	Eierschwammersuppe <small>AFLO</small>	Zwiebelsuppe mit Croutons <small>AFLO</small>	Tomatencremesuppe <small>AFLO</small>	Bärlauchcremesuppe <small>AFLO</small>	Kräutercremesuppe <small>AFLO</small>	Backerbsensuppe <small>AFLO</small>
Menü 1 	Rindsgulasch mit Nudeln und Salat <small>LMO</small>	Gebackene Grammelknödel, Sauerkraut, Bratensaft, Erdäpfel <small>ACGOG</small>	Gebratenes Hühnerkeule mit Bratensaft, Reis, Erdäpfel und Salat <small>ACGLMO</small>	Gebratenes Dorschfilet mit Kräuterbutter, Kartoffeln und Salat <small>ACGLMO</small>	Erdäpfelschädel mit Leinöl und Blattsalat <small>AFLO</small>	Gebackenes Gemüse mit Kräuterrahm, Kartoffeln und Salat <small>ACGLMO</small>	Krustenbrat, Mostsaftl mit Mehlknödel und kaltem Krautsalat <small>ACGLMO</small>
Menü 2	Topfen- Polentaauflauf mit Fruchtsoße <small>ACG</small>	Dinkel-Zucchiniabchen mit Frühlingzwiebel, Kartoffeln und Salat <small>ACGOG</small>	Apfelpalatschinken mit Vanillesauce <small>ACG</small>	Eiernudeln mit Gemüse und Salatteller <small>ACG</small>	Milchrahmstrudel mit Nougatsauce <small>ACG</small>	Mohnpalatschinken mit Vanillesoße <small>ACG</small>	Topfenockerl mit Zwetschkenröster <small>ACG</small>
Menü 3	Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Sauerrahmdip, Gemüsebällchen und Mozzarella <small>AMOFLG</small>	Mühlviertler Bauernsalat mit Erdäpfel und Grammelknödel <small>AMOFLG</small>	Blattsalate mit Erdäpfelsalat, Gurken und Tomaten, dazu gebackenes Hühnerfilet <small>AMOFLG</small>	Griechischer Salatteller mit Schafskäse auf Blattsalat, Oliven und Ei <small>AMOFLG</small>	Mühlviertler Blattsalate mit Weddges und Mozzarella <small>AMOFLG</small>	Blattsalate mit Erdäpfelsalat, Gurken und Tomaten, dazu gebratenes Hühnerfilet <small>AMOFLG</small>	Gemischter Salatteller mit Zanderstreifen, <small>AMOFLG</small>
Schluck Optimierte Kost	Breikost in Form gebracht. Süß oder sauer mit drei verschiedenen Komponenten	Breikost in Form gebracht. Süß oder sauer mit drei verschiedenen Komponenten	Breikost in Form gebracht. Süß oder sauer mit drei verschiedenen Komponenten	Breikost in Form gebracht. Süß oder sauer mit drei verschiedenen Komponenten	Breikost in Form gebracht. Süß oder sauer mit drei verschiedenen Komponenten	Breikost in Form gebracht. Süß oder sauer mit drei verschiedenen Komponenten	Breikost in Form gebracht. Süß oder sauer mit drei verschiedenen Komponenten
Nachtsch	Obst	Linzerschnitte <small>ACG</small>	Erdbeercreme mit Obers	Obst <small>ACG</small>	Joghurt <small>ACG</small>	Obst	Esterhazyschnitte <small>ACG</small>
Milchkost	Milchreis mit Früchten <small>AG</small>	Leinölerdäpfel <small>AG</small>	Vanillepudding mit Bisquit <small>AG</small>	Grießkoch mit Kakao <small>AG</small>	Milchreis mit Früchten <small>AG</small>	Grießkoch mit Kakao <small>AG</small>	Vanillepudding mit Bisquit <small>AG</small>
Suppe	Erdäpfelsuppe mit Kräutern <small>AGL</small>	Mühlviertler Rahmsuppe <small>AG</small>	Erdäpfelsuppe mit Kräutern <small>AGL</small>	Rindsuppe mit Einlage <small>AG</small>	Mühlviertler Rahmsuppe <small>AGL</small>	Erdäpfelsuppe mit Kräutern <small>AG</small>	Mühlviertler Rahmsuppe <small>AGL</small>
Abendessen	Schinkenaufstrich mit Tomaten und Ei <small>ACGOG</small>	Apfelnockerl mit Kompott <small>AGC</small>	Thunfisch und Avocadoaufstrich fein garniert <small>ACGOGD</small>	Knackersaure mit Hausbrot <small>ACGLO</small>	Liptauerkäse garniert <small>ACGLO</small>	Münchner Weiswurst mit Senf und Gebäck <small>ACGF</small>	Schinkenteller fein garniert <small>ACGLO</small>
Jause	Wurstbrot <small>ACGM</small>	Schinkenbrot <small>ACGM</small>	Topfenkäsebrot <small>ACGM</small>	Schinkenwurstbrot <small>ACGM</small>	Hausbrot mit Streichkäse <small>ACGM</small>	Hausbrot mit Leberstreichwurst <small>ACGM</small>	Wurstbrot <small>ACGM</small>

Folgende Allergene werden gekennzeichnet!

A= Glutenhaltiges Getreide; B= Krebstiere; C= Eier; D= Fisch; E= Erdnuss; F= Soja; G= Milch oder Laktose; H= Schalenfrüchte; L= Sellerie; M= Senf; N= Sesam; O= Sulfite; P= Lupinen; R= Weichtiere

Datum: 21.06.2021 bis 27.06.2021
Woche: 25

Das Küchenpersonal wünscht guten Appetit
ein Projekt der GESUNDEN GEMEINDE für die Gemeinschaftsverpflegung

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