

Speiseplan für Juni und Juli 2022

- Mi. 01.06. Leberknödelsuppe (A C F G L), Grießschmarrn (A C) mit Apfelmus und Zwetschkenröster
Do. 02.06. Nudelsuppe (A C F L), Karreebraten (A C F L) mit Krautsalat, Serviettenknödel (A C F G N) und Erdäpfel
Fr. 03.06. Backerbsensuppe (A C F L), Hausbaguette (A G H M) mit Salat (M)



- Mo. 06.06. Pflingstmontag - s c h u l f r e i
Di. 07.06. Frittatensuppe (A C F G L), Schinken-Käse-Toast gebacken (A C F G L) mit Salat (M)
Mi. 08.06. Tiroler-Knödel-Suppe (A C F G L), Mohr im Hemd (A C E F H) mit Obers und Schokosauce (A C E G H)
Do. 09.06. Paprikacremesuppe (A C F G L), Fisch mit Petersilerdäpfel, Sauce Tartare (G M) und Salat (M)
Fr. 10.06. Eintropfsuppe (A C F L), Lasagne (A C F G M O) mit Salat (M)

- Mo. 13.06. Bärlauchschöberlsuppe (A C F G L), Butterschnitzel (A C F G L) mit Erdäpfelpüree und Salat (M)
Di. 14.06. Käseschnittensuppe (A C F G L), Wraps (A) mit Hühnerfilet, Salat (M) und Dip (G M)
Mi. 15.06. Knoblauchcremesuppe (A C F G L), Kaiserschmarrn (A B C E G) mit Erdbeersauce
Do. 16.06. Fronleichnam - s c h u l f r e i
Fr. 17.06. s c h u l f r e i



- Mo. 20.06. Karfiolcremesuppe (A F G L), Spaghetti Bolognese (A C F L) mit Salat (M)
Di. 21.06. Sternchensuppe (A C F L), Bosna (A F G L M)
Mi. 22.06. geb. Kasnockerlsuppe (A C F G L), Topfenknödel (A C G H) mit Beerensauce
Do. 23.06. Zucchini-cremesuppe (A C F G L), Zwiebelrostbraten (A C F L M) mit Kroketten, Gemüse und Spätzle
Fr. 24.06. Haferflockensuppe (A C F G L), Palatschinken (A C G) mit Marmelade

- Mo. 27.06. Gemüsecremesuppe (A F G L), Pizza (A F G L M) mit Salat (M)
Di. 28.06. Butternockerlsuppe (A C G L M), Cordon Bleu (A C G) mit Petersilienerdäpfel und Salat (M)
Mi. 29.06. Gulaschsuppe mit Brot (A C F G L), Mohn- und Nussnudeln (A C H) mit Apfelmus und Zwetschkenröster
Do. 30.06. Backerbsensuppe (A C F L), gegrilltes Hühnerfilet mit Basilikumnudeln (A F G L M) und Tomatensalat (M)
Fr. 01.07. Buchstabensuppe (A C F L), Feinschmeckertoast (A F G L M) mit Salat (M)

Wir hoffen, dass wir euch ein wenig verwöhnen und dabei auch einen Beitrag für eine gesunde und ausgewogene Ernährung leisten konnten. Wir wünschen bereits jetzt schon SCHÖNE FERIEN und freuen uns darauf, wenn wir im Herbst wieder für euch kochen dürfen.

Jenen Schülern, deren Schulzeit in St. Aegidi zu Ende geht, wünschen wir ALLES GUTE.



Eure Köchinnen
Jutta Reiter
Gerlinde Adlmannseder



Kochstellenleitung
Gemeindeamt St. Aegidi

Die Kennzeichnung unserer Speisen entspricht der gültigen Allergenverordnung. Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A = Glutenhaltiges Getreide
G = Milch (einschl. Laktose)
P = Lupinen

B = Krebstiere
H = Schalenfrüchte
R = Weichtiere

C = Ei
L = Sellerie

D = Fisch
M = Senf

E = Erdnuss
N = Sesam

F = Soja
O = Sulfite

Alle Angaben erfolgen trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr und vorbehaltlich Änderungen! Der gesamte Anhang II der LMIV liegt im Ausspeisungsraum auf!