

Datum	Montag 31.03.2025	Dienstag 01.04.2025	Mittwoch 02.04.2025	Donnerstag 03.04.2025	Freitag 04.04.2025
Menü 1	„Wiener Backendl“, panierte Hähnchenoberkeulen ohne Bein, knusprig gebacken (GR;a ¹ c) Bratensoße (R;i) Teigwaren (a ¹) Erbsen <u>oder</u> Obst	Atlantisches Buttfilet in Knusperpanade an Limonen-Kräuterdip (F;a ¹ g) Kartoffeln  Salat <u>oder</u> Milchreis (g)	Rindergulasch auf flämische Art mit Karotten (R;a ¹) Knöpfele (a ¹ c) Salat <u>oder</u> Birnenquark (g)	Rinderbratwurst (R;ij,1245) Ketchup Dip (ij,6) Kartoffel-ecken Salat <u>oder</u> Obst	Kartoffelwürfel mit Hackfleischsoße überbacken (R;g) Salat <u>und</u> Karamellpudding (g)
Menü 2 (vegetarisch)	Lasagne mit buntem Gemüse, überbacken mit Béchamelsauce und Reibkäse (a ¹ g)  Salat <u>und</u> Obst	Gnocchi mit Tomatensoße (a ¹ c) Reibkäse (g) Salat <u>und</u> Milchreis (g)	Vegan – „Quinoa-Gemüsepfanne“, Quinoa und brauner Reis mit Sojabohnen, Tomatenwürfeln, roten Zwiebeln, Grünkohl und Lauch (f)  Salat <u>und</u> Birnenquark (g)	Triangolo gefüllt mit Spinat und Ricotta Käse an Tomaten Pesto Topping (a ¹ cgh ¹ ,1) Reibkäse (g)  Salat <u>und</u> Obst	Vegan Italienische Pasta mit fruchtiger Sojabolognese (a ¹ cf)  Reibkäse (g) Salat <u>und</u> Karamellpudding (g)
Menü 3	Teigwaren (a ¹) mit Bratensoße (R;i) Salat <u>und/oder</u> Obst	Kartoffeln mit Limonen-Kräuterdip (a ¹ g) Salat <u>und/oder</u> Milchreis (g)	Knöpfele (a ¹ c) mit Bratensoße (R;i) Salat <u>und/oder</u> Birnenquark (g)	Kartoffelecken mit Ketchup Dip (ij,6) Salat <u>und/oder</u> Obst	

a = glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse
a¹ = Weizen; a² = Roggen; a³ = Gerste; a⁴ = Hafer; a⁵ = Dinkel; a⁶ = Kamut
b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse
e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
f = Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse
h = Schalenfrüchte
h¹ = Mandeln; h² = Haselnuss; h³ = Walnuss; h⁴ = Kaschunuss; h⁵ = Pecannuss; h⁶ = Paranuss;
h⁷ = Pistazie; h⁸ = Macadamia oder Queenslandnuss

i = Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
j = Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
k = Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
l = Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben
m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker;
4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt

VOGO – Vollkorn Gemüse Obst.

Wir bieten täglich ein Gericht im Sinne einer ausgewogenen Ernährung an. Die Summe der Speisen wird über den Zeitraum von 4 Wochen betrachtet. Es beinhaltet die Zusammensetzung und Abwechslung aus den 7 Lebensmittelgruppen*. Die Speisen sind mit unserem Logo auf dem Speiseplan gekennzeichnet.



* 7 Lebensmittelgruppen:

1. Getreide/Getreideprodukte/Kartoffeln, 2. Gemüse und Salat, 3. Obst, 4. Milch und Milchprodukte, 5. Fleisch, Wurst, Fisch und Eier, 6. Öle und Fette, 7. Getränke

F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, * = Alkohol
Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Aushang Kasino; Weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns
Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung. – Änderungen vorbehalten –