


Speiseplan für Kinder- und Jugendmittagstisch

INNS' BRUCK

G
U
T
E
N
A
P
P
E
T
I
T

KW 37/2016

12. – 16. 9.

Montag	Gemüsesticks mit Dipsauce ^G Hühnerschnitzel mit Backrohrpommes, Ketchup^{ACFN} Zwetschkenkompott	 <p>Preiselbeeren wachsen jetzt. Sie sind „super Vitamin-C-Bomben“. Damit kannst du deine Krankheitsabwehr stärken. Suche und greif zu! Im Wald und auf den Bergen wirst du sicher fündig!</p> <p>Bildquelle: Bernhard Falkinger (http://bilder.tibs.at/node/37767)</p>
Dienstag	Gebundene Gemüsesuppe ^{LAG} Kaiserschmarren, Preiselbeeren ^{ACG} Milch ^G	
Mittwoch	Eierflockensuppe ^{CL} BIO-Nudeln Pomodoro, Parmesan ^{ACGLO} Gurkensalat ^{GO} Puddingcreme ^G	
Donnerstag	Backerbsensuppe ^{ACGL} Spinatspatzln mit Käsesoße ^{GLAC} Bunter Salat ^{OG} Apfel	
Freitag	Nudelsuppe ^{ACL} Faschierte Laibchen mit Erbsen und Püree ^{ACGM} Biskuitroulade ^{ACEGH}	

*wünscht das
Küchenteam
vom
Wohnheim
Reichenau*

Allergenkennzeichnung gem. Codex-Empfehlung

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere
 Allergenspuren sind trotz Sorgfalt nie auszuschließen

Kontakt: Tel.: 0512 5331 85 Küchenleitung: Alfred Toplitsch, DW: 1730

Diätologin : Birgit Thaler Msc, DW 1731

Essensmeldungen und Schriftverkehr: whr.kueche@isd.or.at

Speiseplan für Kinder- und Jugendmittagstisch

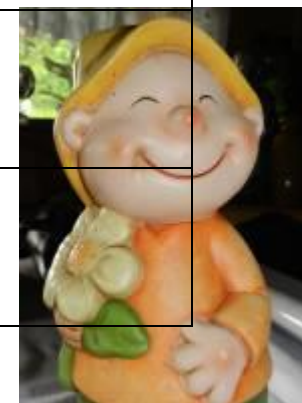
**INNS'
BRUCK**

KW 38/2016

19. – 24. 9.

Montag	<p>Gemüsenockerlsuppe ^{AGL}</p> <p>Vegetarische Lasagne ^{ACGL} Blattsalat ^{OM}</p> <p>Pflaume</p>
Dienstag	<p>Klare Gemüsesuppe mit Kräuterschöberl ^{LAC}</p> <p>Putenknacker mit Püree, milder Senf ^{ACMGLF} Blattsalat mit Cocktaildressing ^{OCMG}</p> <p>Kürbiskuchen ^{ACGHO}</p>
Mittwoch	<p>Nudelsuppe ^{AGL}</p> <p>Bunte Gemüseknödel auf Wirsing ^{ACGL}</p> <p>Zitronen-Topfencreme ^G</p>
Donnerstag	<p>Kräuterfrittatensuppe ^{ACGL}</p> <p>Chicken Wings, glaciertes Gemüse und Langkornreis ^L</p> <p>Naturjoghurt mit Honig ^G</p>
Freitag	<p>Krafiolcremesuppe ^{AGL}</p> <p>Gebackene Fischstäbchen, S. Tartar, Kartoffelsalat ^{ADCGOM}</p> <p>Birne</p>

LASST ES EUCH SCHMECKEN!



Bildquelle: Eigene Bilder, ISD

Allergenkennzeichnung gem. Codex-Empfehlung

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere
Allergenspuren sind trotz Sorgfalt nie auszuschließen

Kontakt: Tel.: 0512 5331 85 Küchenleitung: Alfred Toplitsch, DW: 1730

Diätologin : Birgit Thaler Msc, DW 1731

Essensmeldungen und Schriftverkehr: whr.kueche@isd.or.at

Speiseplan für Kinder- und Jugendmittagstisch

**INNS'
BRUCK**

KW 39/2016

26. – 30. 9.

Montag	<p>Grießnockerlsuppe ^{ACL}</p> <p>Spaghetti „Bolognese“ , Parmesan ^{ACGL} Chinakohlsalat ^{OG}</p> <p>Kl. Eisbecher ^{GHF}</p>
Dienstag	<p>Knoblauchcremesuppe mit Croutons ^{AGL}</p> <p>Marillenpalatschinken ^{ACG}</p> <p>Milch ^G, Banane</p> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;"> <p><small>Knoblauch fördert die Durchblutung, hilft bei Insektenstichen und wurde früher gegen „böse Geister“ an die Türrahmen gehängt.</small></p> <p><small>Bildquelle: www.gettyimages.at/fotos/knoblauch?excludenudity</small></p> </div> </div>
Mittwoch	<p>Gemügesticks mit Joghurtdip ^G</p> <p>Zartes Kalbsreisfleisch mit Gemüsewürfel ^L Tomatensalat mit Essig-Ölmarinade ^O</p> <p>Fruchtcocktail</p>
Donnerstag	<p>Backerbsensuppe ^{GLCA}</p> <p>„Kasspatzln“ mit Röstzwiebel ^{LAG} Karottensalat ^O</p> <p>Trauben</p>
Freitag	<p>Kräuternockerlsuppe ^{ACL}</p> <p>Rindsragout mit Polenta ^{AG} Eisbergsalat ^{OG}</p> <p>Heidelbeercreme ^G</p>

Guten Appetit !

Allergenkennzeichnung gem. Codex-Empfehlung

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Allergenspuren sind trotz Sorgfalt nie auszuschließen

Kontakt: Tel.: 0512 5331 85 Küchenleitung: Alfred Toplitsch, DW: 1730

Diätologin : Birgit Thaler Msc, DW 1731

Essensmeldungen und Schriftverkehr: whr.kueche@isd.or.at

Speiseplan für Kinder- und Jugendmittagstisch

**INNS'
BRUCK**

KW 40/2016

03. – 07.10.

Montag	 <p>Bildquelle: ISD-Bildergalerie</p>	Nudelsuppe ^{LAC} Pizza „Margherita“ ^{ACOMG} Kohlrabisalat ^{GO} Marillenkompott
Dienstag		Kartoffelsuppe ^{GAL} Reisauflauf mit Zimtsoße ^{CG} Nektarine
Mittwoch		Zucchinicremesuppe ^{LG} „Mascherlnudeln“ mit Thunfischsugo ^{ADC} Mischblattsalat ^O Fruchtjoghurt ^G
Donnerstag		Minestrone nach italienischem Rezept ^{ALC} Wiener Schnitzel vom Huhn, Kartoffel-Vogersalat, Zitrone ^{ACFN} Apfel
Freitag		Grießnockerlsuppe ^{LCA} Spinatknödel mit zerlassener Butter und Bergkäse ^{ACG} Karottensalat ^O Schokopudding ^{GH}

Bitte zu Tisch!

Allergenkennzeichnung gem. Codex-Empfehlung

A=Gluten, **B**=Krebstiere, **C**=Ei, **D**=Fisch, **E**=Erdnuss, **F**=Soja, **G**=Milch, **H**=Schalenfrüchte, **L**=Sellerie, **M**=Senf, **N**=Sesam, **O**=Sulfite, **P**=Lupinen, **R**=Weichtiere

Allergenspuren sind trotz Sorgfalt nie auszuschließen

Kontakt: Tel.: 0512 5331 85 Küchenleitung: Alfred Toplitsch, DW: 1730

Diätologin : Birgit Thaler Msc, DW 1731

Essensmeldungen und Schriftverkehr: whr.kueche@isd.or.at

Speiseplan für Kinder- und Jugendmittagstisch

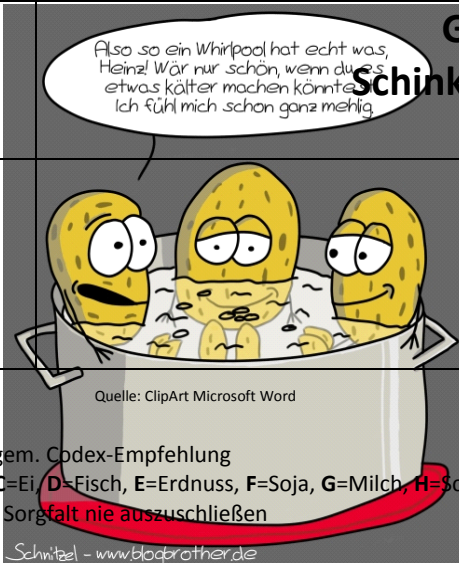
**INNS'
BRUCK**

KW 41/2016

10. – 14. 10.

Montag	<p>Tomatencremesuppe ^{AL}</p> <p>Bunte Reispfanne mit Wok-Gemüse ^{LGAF}</p> <p>Apfelmus</p>
Dienstag	<p>Frittatensuppe ^{AGCL}</p> <p>„G’schmackige“ Wurstnudeln ^{ACG} Grüner Salat ^{OM}</p> <p>Fruchtmolke aus Ampass ^G</p>
Mittwoch	<p>Klare Suppe mit Käsekrustl ^{AGCL}</p> <p>Gebratene Lachslaibchen mit Püree und Brokkoli ^{ACGMND}</p> <p>Birne</p>
Donnerstag	<p>Gemüsestangerl mit Knoblauchdip ^{GL}</p> <p>Schinken-Käsetoast mit Ketchup, Mischsalat ^{ACGO}</p> <p>Pfirsichkompott</p>
Freitag	<p>Backerbsensuppe ^{ACGL}</p> <p>Ofenkartoffel mit Letscho u. Sauerrahmhaube ^G</p> <p>Topfentascherl ^{AGC}</p>

Guten Appetit



Wünscht das
Küchenteam
Vom
Wohnheim Reichenau

Allergenkennzeichnung gem. Codex-Empfehlung
A=Gluten, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere
 Allergenspuren sind trotz Sorgfalt nie auszuschließen

Kontakt: Tel.: 0512 5331 85 Küchenleitung: Alfred Toplitsch, DW: 1730

Diätologin : Birgit Thaler Msc, DW 1731

Essensmeldungen und Schriftverkehr: whr.kueche@isd.or.at