

SPEISEPLAN

21-24.4.2025






**Bildungszentrum
für Hören und Sehen**

Kontakt Küche:

kueche.zentrummils@tsn.at

oder 05223/53323-24

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Ostermontag	Spaghetti A,C  Bolognesesauce L Käse G Gemischter Salat (siehe Liste) Naturjoghurt mit Müsli A,G,H	Polentasuppe L Apfelkühle A,C,G Kompott	Putenröllchen G,L   Reis Gemüse G Gemischter Salat (siehe Liste) Obst	Fisch in Nusskruste A,D,E,F,H,N Petersilkartoffeln G Gemischter Salat (siehe Liste) Rhabarberkuchen A,C,G
Vegetarisch		Spaghetti A,C Bolognesesauce L Käse G Gemischter Salat (siehe Liste) Naturjoghurt mit Müsli A,G,H	Polentasuppe L Apfelkühle A,C,G Kompott	Risottobällchen A,C,G,L Gemüse G Gemischter Salat (siehe Liste) Obst	Omelette C,G Petersilkartoffeln G Gemischter Salat (siehe Liste) Rhabarberkuchen A,C,G
Abend		Schinken-Käse-Toast A,G Gemischter Salat (siehe Liste)	Spinnenwürstl im Stroh A Gemischter Salat (siehe Liste)	Mozzarellasalat G Zupfbrot A,G	

Allergene: A=Gluten; B=Krebstiere; C=Eier; D=Fische; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Milch; H=Nüsse; L=Sellerie; M=Senf; N=Sesam; O=SO₂; P=Lupinen; R=Weichtiere
Trotz sorgfältigster Zubereitung können Kreuzkontakte mit allen Allergenen nicht ausgeschlossen werden! Infos zu Sonderkost unter: 05223/53323-24

 Rindfleisch 100% Tirol  Schweinefleisch 99% Tirol  Kalbfleisch 100% Tirol  Pute 97% Österreich  Huhn 64% Österreich
Milchprodukte 84% Tirol, 13% Österreich, 3% Ausland Eier 100% Tirol Prozentangabe des Verbrauchs vom 2. Halbjahr 2024