BISCHÖFLICHER CAMPUS FÜR BILDUNG UND BERUFUNG

AUGUSTINUM

SPEISEPLAN 2Menü

	Menü Kiga 1	Menü Kiga 2
MONTAG **16.11.2026**	Klare Gemüsesuppe mit Nockerl (C, A, G, L) Paprikahendlragout (A, G) Butterknöpfle (C, A) Rote Rübensalat (O) Birnenkompott	Klare Gemüsesuppe mit Nockerl (C, A, G, L) Dinkel-Quiche mit Rosengemüse Brokkoli, Romanesco, Karfiol (C, A, G) Rote Rübensalat (O) Birnenkompott
DIENSTAG **17.11.2026**	Gemüsecremesuppe (A, G, F) Hühnerbrustfilet in einer Sauce von Gemüsebrunoise (A) Dinkel-Erbsenreis (A) Eisbergsalat, Mais Satsumas	Gemüsecremesuppe (A, G, F) Milchreis mit Zimt & Vanille verfeinert mit eingekochten Beeren (G) Satsumas
MITTWOCH **18.11.2026**	Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen (C, A, G, L) Traditionelle Bolognese an BIO-Hartweizenspaghetti (A) Endiviensalat BIO-Apfel	Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen (C, A, G, L) Getreide-Urkorn-Laibchen (C, A, G, O) Radieschen-Tsatsiki (G) Endiviensalat BIO-Apfel
DONNERSTAG **19.11.2026**	Klare Gemüsesuppe mit Bröselknödel (C, A, G, L) Naturschnitzel in Zwiebelsauce (A) Dillkartoffeln Grüner Salat gemischt Ameisenkuchen (C, A, G, F)	Klare Gemüsesuppe mit Bröselknödel (C, A, G, L) goldgelber Röstitaler auf Butternuss-Kürbisrahm (A, G) Grüner Salat gemischt Ameisenkuchen (C, A, G, F)
FREITAG **20.11.2026**	Klare Gemüsesuppe mit Reibteig (C, A, L) goldgelb gebackenes Filet vom Seelachs (C, A, G) Zucchinireis Chinakohlsalat Himbeeren mit BIO-Joghurt (G)	Klare Gemüsesuppe mit Reibteig (C, A, L) Gnocchi mit Spinat-Käsesauce (A, G, F) Chinakohlsalat Himbeeren mit BIO-Joghurt (G)

Wir wünschen einen **"guten Appetit"**
Menüplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten!

Für die Kalenderwoche:
47

Zertifiziertes BIO-Teilsortiment durch Austria BIO-Garantie AT-BIO-301

Österreichischer Gastronomiepartner Fair Trade Austria

Allergeneinformation laut Codex-Empfehlung:

C EI
E Erdnüsse
D Fisch
A Gluten
B Krebstiere
P Lupinen
G Milch
H Schalenfrüchte
L Sellerie
M Senf
N Sesam
F Soja
O Sulfite
R Weichtiere
AP Aspartam